

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ФИЛОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ

ДАНИЈЕЛА РАДОЊИЋ

КУЛИНАРСКА ЛЕКСИКА У  
САВРЕМЕНОМ СРПСКОМ КЊИЖЕВНОМ  
ЈЕЗИКУ

докторска дисертација

Београд, 2017

UNIVERSITY OF BELGRADE  
FACULTY OF PHILOLOGY

DANIJELA RADONJIC

CULINARY LEXIS IN CONTEMPORARY  
SERBIAN LITERARY LANGUAGE

Doctoral Dissertation

Belgrade, 2017

УНИВЕРСИТЕТ В БЕЛГРАДЕ  
ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

ДАНИЈЕЛА РАДОЊИЋ

КУЛИНАРНАЯ ЛЕКСИКА В  
СОВРЕМЕННОМ СЕРБСКОМ  
ЛИТЕРАТУРНОМ ЯЗЫКЕ

докторская диссертация

Белград, 2017

**Ментор:**

проф. др Рајна Драгићевић, редовни професор, Филолошки факултет  
Универзитета у Београду

**Чланови комисије:**

проф. др Јелена Јовановић Симић, ванредни професор, Филолошки факултет  
Универзитета у Београду

др Марија Ђинђић, научни сарадник, Институт за српски језику САНУ у Београду

Датум одбране: \_\_\_\_\_

# КУЛИНАРСКА ЛЕКСИКА У САВРЕМЕНОМ СРПСКОМ КЊИЖЕВНОМ ЈЕЗИКУ

## РЕЗИМЕ

Предмет истраживања у овом раду јесте лексика кулинарства у савременом српском књижевном језику, представљена сегментом који се односи на називе јела, као највећу и најзначајнију тематску групу кулинарске терминологије. Циљ истраживања јесте да се утврде место и статус те лексике у савременом српском књижевном језику.

У уводној целини рада, формулисани су предмет и циљ истраживања, представљен је корпус и дат је преглед важнијих досадашњих проучавања која представљају допринос теми. Лексички фонд који се односи на кулинарство формира посебну терминологију из једне од сфера свакодневног живота. Овај сегмент лексикона српског језика можемо посматрати и као терминологију одговарајуће струке, а управо повезаност сфера струке и свакодневног живота представља особеност наведеног терминолошког система и његових јединица. Будући да храна и припремање хране чине важан део човекове свакодневнице, кулинарска терминологија, односећи се на једну од тематских целина фундаменталних за човека, представља значајан сегмент лексичког фонда српског језика. У раду је извршена лексичко-семантичка, а затим и творбено-морфолошка анализа грађе која је обухватила 425 лексема које именују јело. Грађа из корпуса класификована је према различитим критеријумима. Испитивање начина образовања термина показало је слабљење продуктивности домаћих творбених средстава и померање ка позајмљивању као основном начину богаћења у овом лексичком подсистему. Анализа порекла лексике у основном корпусу показала је већу заступљеност речи домаћег порекла (66%), док је помоћни корпус указао на тенденције развоја у овом делу лексикона. Лексика домаћег порекла према творбеној структури претежно је изведена и најчешће поседује лако уочљиву мотивациону базу.

О месту ове лексике у лексичком систему српског књижевног језика сведочи њихово ступање у парадигматске лексичке односе. Испитивање њихове способности да развијају полисемију и деривацију, која се показала ограниченом,

потврдило је њихову термилошку природу, док истовремено способност стварања фразеолошког значења, уласка у синонимске низове, па и постојање вишезначности и творбених гнезда уопште, указују на припадност општем лексичком фонду. То потврђује и заступљеност ове лексике у различитим речницима књижевног језика у распону од два века. Забележено је и померање дела лексике која именује јела ка периферији лексичког система књижевног језика, као и улазак нових, недовољно адаптираних лексема страног порекла у употребу. Најзначајнији слој позајмљеница чине турцизми (34%) и романизми (30%), а резултати спроведене анкете показали су да се међу најфреквентнијим лексемама које именују јела у савременој употреби налазе и позајмљенице, што сведочи о њиховој адаптираности и уклопљености у лексички систем српског језика. Пажња је посвећена и проблему идентификовања и обраде термилошких једница кулинарства у лексикографији.

**Кључне речи:** кулинарска лексика, лексема, термин, позајмљеница, позајмљивање

**Научна област:** лингвистика, србистика

**Ужа научна област:** лексикологија, лексикографија

# **CULINARY LEXIS IN CONTEMPORARY SERBIAN LITERARY LANGUAGE**

## **ABSTRACT**

This thesis deals with the culinary lexis in contemporary Serbian literary language, which is represented by the segment related to the names of the dishes, as the broadest and most significant thematic group of culinary terminology. The aim of this research is to define a place and status of the said lexis in contemporary Serbian literary language.

The introductory part presents the subject and aim of the research, the corpus and an overview of relevant references which have contributed to the study of this topic. The lexical fund related to cooking forms a specific body of terminology from one of the domains of everyday life. This segment of the Serbian lexicon may also be regarded as a type of specialized terminology of the corresponding profession, and that link between a profession and everyday life is what makes this terminological subsystem unique. Since food and preparing meals constitute an important part of man's daily life, culinary terminology, associated with one of the thematic units fundamental for man, represents a significant segment of the Serbian lexicon. In the dissertation we carried out a lexical semantic as well as morphological and word-formation analysis of the corpus material comprising 425 lexemes denoting food. The selected lexemes were classified according to various parameters. The investigation into the means of generating those terms showed a decreased productivity of domestic word formation items and a shift toward borrowing as a primary mechanism of enrichment regarding this lexical subsystem. Analysis of the origin of lexis in the primary corpus demonstrated a greater incidence of words of domestic origin (66%), while the secondary corpus pointed to certain tendencies of development in this segment of the lexicon. From the word formation perspective, the lexis of domestic origin is predominantly derived and most oftenly has a transparent motivational base.

The place such lexis occupies in the lexical system of Serbian literary language is exemplified by its entering into paradigmatic lexical relations. Investigating its capacity to develop polysemy and derivation, which proved to be of a limited kind, confirmed its terminological character, while at the same time its capacity to generate phraseological meaning, entering strings of synonyms, and the sheer existence of polysemic structure

and word formation nests, point to it being a part of the general lexicon. This is corroborated by the presence of this lexis in various dictionaries of literary language spanning two centuries. We also noted a shift of the part of lexis denoting dishes towards the periphery of the lexical system of the literary language, as well as new, partly adapted lexemes of foreign origin entering into use. The most relevant layer of loanwords are Turkish (34%) and Romance (30%), and the results of the survey we carried out showed the presence of loanwords among the most frequent lexemes naming dishes in contemporary use, which speaks in favour of their adaptedness and acceptedness within the Serbian lexical system. Moreover, attention has been paid to the problem of identification and treatment of the terminological units associated with cooking in lexicography.

**Keywords:** culinary lexis, lexeme, term, loanword, borrowing

**Scientific field:** linguistics, Serbian philology

**Narrow scientific field:** lexicography, lexicology



## САДРЖАЈ

<b>I. Увод .....</b>	<b>1</b>
Предмети и циљеви рада.....	10
<b>II. О корпусу и теоријским оквирима истраживања .....</b>	<b>17</b>
<b>III. Анализа лексичко-семантичких група.....</b>	<b>22</b>
1. Лексеме које именују јела од меса.....	22
2. Лексеме које именују јела од поврћа, брашна, јаја и сл. ....	41
3. Лексеме које именују јела од рибе.....	56
4. Лексеме које именују течна, чорбаста и пихтијаста јела.....	59
4.1. Називи за супе, чорбе / чорбаста јела. ....	60
4.1.1. Лексеме које именују супе/чорбе.....	60
4.1.2. Називи за чорбаста јела.....	65
4.2. Називи за пихтијаста јела .....	66
5. Лексеме које именују печено месо / печење .....	70
6. Лексеме које именују месне прерађевине .....	76
7. Лексеме које именују јела од теста: хлеб. ....	88
8. Називи јела од теста – тестиво и прилози од теста .....	115
9. Лексеме које именују јела од теста – пите .....	136
10. Лексеме које именују јела из религијске и народне обредне праксе .....	152
<b>IV. О фразеолошким јединицама с кулинарском лексиком.....</b>	<b>164</b>
<b>V. Поглед на савремено стање .....</b>	<b>175</b>
<b>VI. Закључно разматрање.....</b>	<b>191</b>
<b>ЛИТЕРАТУРА .....</b>	<b>212</b>

## I. Увод

Предмет истраживања у овој докторској дисертацији јесте кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику. Будући да храна и припремање хране чине важан део човекове свакодневнице, кулинарска терминологија, односећи се на једну од тематских целина фундаменталних за човека, представља значајан сегмент лексичког фонда српскога језика.

Лексички фонд који се односи на кулинарство формира посебну терминологију из једне од сфера свакодневног живота. Овај сегмент лексикона српског језика можемо посматрати и као терминологију одговарајуће струке, а управо повезаност сфера струке и свакодневног живота представља особеност наведеног термилошког система и његових јединица. Термине који су предмет наше анализе посматрамо као део лексичког фонда српског језика, у коме они подлежу његовим општим језичким правилима, а истовремено испољавају и одређене специфичности везане за своју специјалну функцију (Хакиева 2011, 209–212). Свако бављење терминологијом нужно је и интердисциплинарног карактера, пошто поред изучавања конкретног термилошког система захтева бављење и општом теоријом терминологије, теоријском и примењеном лингвистиком, као и струком или науком чија се терминологија проучава (исп. Авербух 2006).

У току 20. века терминологија је у свету развијана као посебна, комплексна дисциплина са својим појмовним апаратом, пре свега у оквирима утицајних термилошких школа, бечке, руске, канадске (које нису усаглашене у одређењу основних појмова)<sup>1</sup>. У савременој научној литератури можемо срести велики број дефиниција терминологије, што говори о повећаном интересу за дату проблематику и сведочи о различитим правцима у њеном изучавању. Углавном је одређивана као систем терминоелемената, односно јединица одређене области

---

<sup>1</sup> Тако се нпр. канадска школа не слаже са традиционалном терминологијом у ставу да су термини једнозначни; припадници ове школе истичу да моносемија није неопходна, да није честа и да је неприродна, и залажу се за изучавање синонимије, полисемије и фигуративног језика у терминологији (Тимерман 2000: 10–14). Према схватању Д. Шипке, традиционални и социокогнитивни приступ терминологији нису супротстављени, већ се допуњавају, и у пракси их треба користити у зависности од ситуације и предметног поља (Шипка 1998: 155).

(појмова и њихових именована), али и као учење о образовању тих елемената (Хакијева 2011; Кабре 1999).<sup>2</sup> Даље, терминологија се одређује и као систем јединица специјалне номинације дате предметне области (Авербух 2006: 17), а означава и посебну лингвистичку дисциплину која се бави изучавањем језичких особина термилошких система.<sup>3</sup> Терминологија се одређује као област примењене лингвистике, према мишљењу Р. Бугарског, јер се њени резултати могу практично применити (Бугарски 2007: 77), али и поддисциплина лексикологије оријентисана на оне лексичке јединице које имају статус термина (Шипка 1998: 149–150).

Лексиколози су заинтересовани за термине као део лексикона, лексичког система језика, према речима Р. Драгићевић, и прилазе им са језичког, а не са стручног становишта, бавећи се питањима у којој је мери термин различит у односу на лексеме општег лексичког фонда, теже ли термини да се прилагоде уобичајеним законитостима и односима својственим у општем лексикону, као што су то полисемија, деривација, синонимија, да ли те односе успостављају мешајући се са општом лексиком или остају затворени у своје термилошке системе (Драгићевић 2007: 20). Управо ће наведено представљати проблематику и смернице у нашем истраживању лексике кулинарства. У литератури се обично истичу следеће важније особине термина: једнозначност унутар терминсистема, системност, лингвистичка правилност, тачност, устаљеност и прихватљивост, као и језичка оријентација (Јовановић 2016<sup>3</sup>: 41–43).

У складу са наведеним, предмет нашег интересовања биће и термин као основна јединица терминсистема, а његова природа и његове особине биће испитане на конкретном лексичком материјалу. Испитивањем једног

---

<sup>2</sup> Различита тумачења значења терминологије као термина углавном се свде на ове аспекте које Хакијева издваја након прегледа дефиниција коришћених у радовима аутора руске термилошке школе. А указали бисмо и на основне појмове терминологије и теорију термилошких истраживања изнету у радовима Гринев-Гриневића (Гринев-Гриневић 2008; Гринев-Гриневић 2009). Навешћемо и поглед на дефиницију терминологије који долази из канадске термилошке школе: „a. The principles and conceptual bases that govern the study of terms; b. The guidelines used in terminographic work; c. The set of terms of a particular special subject” (Кабре 1999: 32).

<sup>3</sup> Р. Бугарски указује на вишезначност овог термина који се употребљава у бар 5 значења, која покривају практично-дескриптивне аспекте термина или теоријске облике истраживања (скуп термина који репрезентују систем појмова неке области, систематски опис таквог скупа, публикација у којој је систем појмова неке области репрезентован, специјална теорија терминологије за поједине области и језике, општа теорија терминологије) (Бугарски 2007: 75).

терминолошког система и његових јединица покушали бисмо да допринесемо терминологији као лингвистичкој дисциплини, како теоријској тако и оној практичној, која је у србистици у досадашњим истраживањима чешће представљала предмет истраживања него посебну дисциплину<sup>4</sup>.

Називи јела (као што су: *гулаш, паприкаш, рулада, гужвара, ваљушак, гибаница, двопек, колач, подварак, пита*) представљају лексичку која припада кулинарској терминологији и као њена најважнија и највећа лексичко-семантичка група чине окосницу овог лексичког подсистема у савременом српском књижевном језику.

У нашој средини у лингвистичкој литератури овој теми није посвећивана посебна пажња у оквиру веће студије, засноване на корпусу савременог српског књижевног језика и она није свеобухватније обрађивана. У скорије време јавља се веће интересовање за терминологију кулинарства уопште, а поједини лингвистички радови баве се и кулинарском лексиком, осветљавајући њене различите сегменте.

У србистици већ постоје поједина опсежнија истраживања различитих лексичко-семантичких група (нпр. покућство, делови одеће, воће, коњарство, војна лексика и др.), па би истраживање кулинарске лексике представљало, како допуну тако и допринос тим проучавањима. О повећаном интересовању за терминолошке системе и изван србистике сведоче теме докторских дисертација одбрањених на Филолошком факултету Универзитета у Београду у протекле две године које су посвећене компаративном проучавању различитих терминолошких система, компјутерске терминологије, спортске терминологије, музичке терминологије.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Бројни терминолошки радови у србистици односе се на дијалекатски лексички материјал, не полазе од поставке теоријске терминологије, те нам у том смислу не могу користити као теоријско полазиште истраживања. Разматрања о различитим проблемима теоријске терминологије у србистици доносе зборници радова Терминологија 1996 и Терминологија 1990, а значајан допринос представљају и новији радови о основним појмовима терминологије као дисциплине и развоју терминологије у свету и код нас, посебно односу лексеме и термина (Јовановић В. 2016<sup>1</sup>, Јовановић В. 2016<sup>2</sup>, Јовановић В. 2016<sup>3</sup>: 41–65; Јовановић Ј. 2008), односно осврт на практичне и теоријске проблеме терминологије (Бјелаковић, Суботић 2011).

<sup>5</sup> Новије тезе одбрањене на Филозофском факултету Универзитета у Новом Саду односе и на терминологију или лексичку кулинарства, али у питању је контрастивно проучавање сегмента ове лексике (фразеологизама) или дијалекатске лексике на територији Војводине (Дробњак 2016; Мирилов 2016).

Увид у радове страних стручњака потврдио нам је да је проучавање кулинарског дискурса, односно дискурса хране веома актуелна област истраживања последњих година. Својеврстан увод у студије хране из лингвистичке перспективе представља интересантно конципиран зборник радова у облику монографије *Culinary Linguistics* (Герхард и др. 2013), који обухвата различита савремена интердисциплинарна истраживања (повезујући лингвистику са културологијом, етнологијом, антропологијом, социологијом). Како би се кулинарска лингвистика, односно лингвистичко проучавање кулинарског дискурса, утемељило као нова област лингвистичких истраживања дат је преглед релевантних резултата досадашњих проучавања, која потврђују интересовање стручњака различитих дисциплина за 'студије хране' и лингвистичку повезаност хране и културе. Такође, укључен је и опсежан списак литературе која се бави дискурсом хране, почевши од интердисциплинарних проучавања хране у оквиру различитих научних поља, па све до језичких студија усмерених на храну и дискурс. У фокусу савремених испитивања јесу нпр. квантитативне студије корпуса блогова посвећених храни као основе за лексичку и синтаксичку анализу, пре свега иновације у речнику, особености жаргона у вези са храном, као и одлике говорне интеракције (Демер, Фробениус 2013), истраживање жанра телевизијских емисија посвећених кувању, пре свега лингвистичке одлике језика презентера-кувара, као што су избор лексике, начин давања инструкција, приказивање емоција (Киаро 2013), поређење текста рецепата у куварима како би се описале стратегије укључивања читаоца (Фишер 2013). Поједини радови усмерени су на поређење текста рецепта истог јела забележеног у различитим историјским периодима, уз коришћење функционалне и формалне анализе (Аренхолц 2013), односно дијахронијском прегледу дискурса хране на бази текстова у распону од староенглеских до оних с краја 20. века, који укључују лексику, синтаксу и особине дискурса, при чему се илуструју тенденције усмерености на све мање професионалну публику, постепено увођење прецизнијих мера и детаља у процедури припремања, као и опште сужавање лексичке комплексности и раслојености (Демер 2013), могућност употребе рецепта као типа текста у настави за развијање међукултурне комуникативне компетенције (Бубел и др. 2013).

Можемо закључити да су истраживања претежно усмерена ка стилистичкој и прагматичкој анализи, при чему лексиколошка истраживања нису у фокусу, већ су најчешће само пратећи елемент, што је потврдило и даље истраживање литературе. Рекли бисмо да је у англо-саксонском и, уопште, западном свету фокус савремених испитивања кулинарског домена у оквирима стилистике и прагматике, док, насупротив томе, увид у словенску лингвистичку литературу показује велику заступљеност термилошких и лингвокултуролошких проучавања лексике различитих тематских група, семантичких поља или терминосистема. Такође, увидом у руске дисертације термилошке и лексиколошке тематике у распону од пола века (1946–2005), систематизованих по тематским областима (при чему је кулнарија дата у оквиру техничких наука), уочили смо да су дијахронијски, контрастивно, или претежно на дијалекатском материјалу проучавани називи јела, пића или других сегмената семантичког поља исхране, али да нема радова посвећених системској анализи назива јела у савременом или у књижевном (руском) језику (Гринеv-Гринеvич и др. 2006).

Допринос интердисциплинарним истраживањима области кулнарства представљају и радови домаћих аутора: *Храна – прича нашег живота: прилог студијама хране и антропологији укуса* (Ђерић 2013), *Формирање доменског корпуса – кулнарска лексика* (Вујичић Станковић, Пајић 2014), као и радови о метафорама хране у различитим дискурсима (Силашки, Ђуровић 2013а; 2013б). Аутоматској обради корпуса текстова који припадају кулнарском домену (како би се указало на могућности које тај приступ нуди у истраживању) посвећен је рад *Глаголи у кухињи и за столом* (Крстев, Лазић 2015), а проблемима у аутоматском препознавању доменских именованих ентитета у оквиру аутоматске обраде корпуса текстова који припадају кулнарском домену рад *Употреба властитих имена у кулнарском домену* (Вујичић Станковић, Пајић 2015), док исти аутори пишу и о формирању тог доменског корпуса (Вујичић Станковић, Пајић 2014).

Треба поменути и новије монографије посвећене проучавању културе исхране, које сведоче о актуелности ове области: *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етимолошки аспект* (Милорадовић (ур.) 2011); *Дијалози за трпезом. Антрополошка монографија о култури исхране*

(Радојичић 2012); *Kuhinjska kultura u zgodnjem srednjem veku* (Плетерски 2008). О појачаном интересовању за област исхране која се последњих година јавља у различитим хуманистичким наукама, па и међу историчарима, сведоче и монографије посвећене приватном животу код Срба које обједињују различита сазнања из хуманистичких дисциплина, па се у њима могу наћи и информације о култури исхране у различитим периодима на тлу српских земаља: *Приватни живот у српским земаљама у освит модерног доба* (Фотић (ур.) 2005), *Приватни живот код Срба у деветнаестом веку* (Столић, Макуљевић (ур.) 2006), *Приватни живот у српским земаљама средњег века* (Марјановић-Душанић, Поповић (ур.) 2004). Тако сазнајемо да су се на гозбама у средњем веку јеле месне чорбе, погаче, печено или кувано месо, да је месо било најчешће јагњеће, а да се јело дрвеним кашикама или рукама (Марјановић-Душанић, Поповић (ур.) 2004: 142–144), или да кувари могу бити драгоцени за проучавање не само језичких прожимања и усвајања стране терминологије, већ и као извор за проучавање међусобних културних веза разних народа и етничких заједница, а истовремено и средство за доказивање националне припадности и патриотских осећања аутора и корисника рецепата (Столић, Макуљевић (ур.) 2006: 401–402).<sup>6</sup>

Кулинарство, као вештина и традиција припремања јела, уско је повезано са обичајима и навикама народа. Развој друштва условљава и промене у исхрани и у припреми хране, што се одражава и на језички инвентар који се односи на ову област. Сама природа области упућује на интердисциплинарна проучавања, па тако лексика кулинарства може бити посматрана из етнологског, културолошког, социолошког угла, тачније етнолингвистичког, лингвокултуролошког, социоллингвистичког.

---

<sup>6</sup> Треба споменути и да је у Етнографском музеју у Београду у току 2015. године одржана изложба под називом: *Култура исхране у Србији*, чији је аутор Душица Живковић, музејски саветник. Д. Живковић о гастрономском и кулинарском наслеђу у Србији пише као о синкретизму разних елемената и културних значења, почевши од старобалканских рецидива, преко романске античке културе (као што су култура вина, свечарске трпезе, дивљач, сос), старословенских начина исхране (нпр. култура млека, житарица, каша и варено жито), византијских утицаја (са првим сачуваним писаним подацима о припремању и конзумирању хране, гостопримству, затим погача, купус, чорбаст пасуљ, пребранац, гибанице од згужваних кора, попара качамак), отоманске културе (култура уситњеног меса, пита, посластица), народне културе из доба кнеза Милоша (традиционални јеловник који постаје основа националне кухиње, чорба), утицаја из Европе који долазе преко Срба граничара, па све до модерне ресторанске и брзе хране (Живковић 2015: 10).

Након прегледа релевантних радова који се баве кулинарском лексиком у србистици, уверили смо се у нужност целовитог и исцрпног разматрања ове теме. Навешћемо их у циљу осветљавања историјата проблематике, уз осврт на њихов могући допринос нашем истраживању.

В. Михајловић (Михајловић 1980) пише свој „есеј о пореклу назива за нека наша јела и пића“ (Михајловић 1980: 7) подстакнут размишљањем о страним утицајима на нашу кулинарију, односно словенским, аутохтоним речима и онима које су позајмљене из других језика. Уз размишљања о могућим путевима усвајања појединих лексема аутор нуди и низ занимљивих података, често културолошких, који представљају драгоцен допринос расветљавању проблема порекла појединих реалија и лексема које их означавају. Посебно се наглашава подложност утицају страних култура у овој области људске делатности.

А. Крушец бави се кулинарском терминологијом у првом издању „Српског рјечника“ Вука Стефановића Караџића (Крушец 2004), али, због великог обима лексичког фонда који у тај домен улази, област истраживања сужава на називе за јела (и прерађевине) и пића. Са циљем да укаже на „историју тог посебног одељка српске лексике“ (Крушец 2004: 236), ауторка приказује њен семантички развој, порекло и њену заступљеност у савременом српском језику. Анализирани лексички фонд дели на две основне целине: свакодневну и обичајно-обредну храну, а затим на тематске целине јела и пића, које обухватају семантичка поља ’поједине врсте јела’ (која даље дели на основу главних састојака од којих се јело прави: од житарица, од јаја, од меса, од воћа и поврћа), односно семантичка поља ’безалкохолна пића’ и ’алкохолна пића’. Поред занимљиве тематске поделе анализирани лексике ауторка доноси и краћу лексичко-семантичку анализу (представљену кроз однос семема и лексема, однос домаће и позајмљене лексике, проблеме творбе и мотивације лексема и др.).

Герхард Ресел и Светлана Ресел у раду *Кулинарска терминологија у речницима Вука Караџића (именице)* износе поделу кулинарске лексике на 25 тематских група, и закључују да семантичка област једење и пијење располаже високим степеном лексичке издиференцираности, као и да „већ представља прелаз од вокабулара искључиво једне семантичке скупине ка диференцираној



терминологији“ (Ресел, Ресел 1988: 244). Исти аутори у раду *Европска кулинарска терминологија у српској култури 19. века* (Ресел, Ресел 2009) разматрају утицај европске кулинарске терминологије на српску на примеру најпознатијег српског куvara 19. века, *Великог српског куvara са сликама, за употребу српских домаћица* Катарине Поповић-Мицине, у покушају да утврде који су језици имали утицаја на формирање касније српске кулинарске терминологије. Указује се чињеницу да је ауторка куvara била свесна постојања „на хиљаде нових јела за која немамо имена“, као и да нам „фали добар и обилат српски куварски речник“, док стране речи којима мора „по нужди да се послужи“ зове „вештачким изразима“, уз објашњење: „Почем смо ми Срби од предака наших примили врло мало јестива и посластица, то нам неће нико ни замерити ни за зло примити, ако употребимо нека наименовања немачка, француска и уопште страна, ал задржаћемо и она имена, што су остала од предака наших неокрњена“ (Поповић-Мицина, према: Ресел, Ресел 2009: 205).

Разматрајући терминолошку лексику у лексикографској пракси на материјалу *Речника српскохрватскога књижевног језика* Матице српске, Г. Вуковић (Вуковић 2002) посебно се осврће на кулинарску терминологију. Сматра је релативно добро заступљеном у Речнику, и наводи да је она репрезентована са око 2500 одредница (Вуковић 2002: 274). Ауторка указује на специфичност ове терминологије која се испољава у томе што један део термина спада у стандарднолексички слој, а други не, што није особеност научних терминолошких система, као и на то да један број лексема функционише у два кодна система: као термин и као део општег лексичког фонда (Вуковић 2002: 274). Примећујући да су многи термини остали без квалификатора, односно да је „експлицирање ознаке кув(арство)“ врло недоследно, ауторка закључује и „да број немаркираних одредница далеко премашује оне маркиране“ (Вуковић 2002: 274–275).

Треба споменути и радове који се баве позајмљеницама, односно фразеологизмима из области кулинарске терминологије. Адаптацијом позајмљеница из турског језика и анализом њихових семантичких проширења у српском језику бави се С. Петровић у раду *Неки турцизми у српскохрватској*

кулинарској терминологији (Петровић 1995), док је анализи кулинарске лексике која се јавља као компонента неког фразеологизма посвећен рад Г. Вуковић *Кулинарска лексика у фразеологији* (Вуковић 1994).<sup>7</sup> Поједини радови посвећени су компаративистичком проучавању асоцијативног поља лексеме *хлеб*, уз коришћење експерименталних метода у опису језичке слике света (Стефановић 2015; Андрић 2015), односно компаративном проучавању фразеологизама са кулинарским елементима у хрватском и руском језику (Хрњак 2007).

Занимљив новији рад који се поред адаптације стране лексике у српски језик бави и интердисциплинарним посматрањем међукултурних и међунационалних утицаја на исхрану у Војводини јесте *Војвођански јеловник – поглед гурмана на међукултурне и међунационалне утицаје* Т. Квоке (Квока 2014). О кулинарским рецептима у Вуковом Рјечнику пише М. Ивић (Ивић М. 2002) указујући на лапидарно формулисана објашњења и податке о начину готовљења јела о чијем је називу реч, који се јављају као два вида Вукових речничких информација „о томе шта се јело оних давних дана на просторима тек ослобођене Србије (Ивић М. 2002: 144). Рецептурном стилу гастрономског дискурса посвећен је рад Р. Симића и Ј. Јовановић Симић (Симић, Јовановић Симић 2015) у коме се указује на кулинарски или глутонијски дискурс као новији предмет интересовања лингвистике, која се тиме труди да обухвати језичку употребу у целини. Гастрономски рецепти анализирани су из угла прагматике, стилистике, лингвистике текста, при чему је пажња посвећена пре свега синтаксичким структурама.

Одређен број радова посвећен је дијалекатској кулинарској лексици (навешћемо само неке: А. Лазић *Јела и тића у Мачви* (Лазић 2000), Д. Звекић-Душановић *Из кулинарске лексике – прженице, моча, пофезне, бундаш* (Звекић-Душановић 2011); Д. Радовановић *Из кулинарске лексике Санада и Мокрина* (Радовановић 2011), *Српска и румунска трпеза у северном и средњем Банату* (Радовановић 2013)), или кулинарској лексици у књижевним делима (Иконић 2013; Радовић-Тешић 2010; Петровачки, Недељков 2011).

---

<sup>7</sup> Споменућемо и неке контрастивне студије кулинарске лексике у фразеологији: о кулинарским елементима у хрватској и руској фразеологији пише А. Хрњак (Хрњак 2007), док је фраземима специфичним за један језик и његову културу који осликавају различите концептуализације националне културе у српском, грчком, албанском посвећен рад *Кулинаризми у савременом српском, грчком и албанском језику* (Мутавић, Тодоровић, Сивачки 2012).

Неки од наведених радова одликују се интердисциплинарношћу, па би се могли сматрати претежно културолошким, односно више културолошким него лингвистичким (Михајловић 1980), или је поред лингвистичке анализе уочљив и њихов етнолошки приступ теми (Крушец 2004; Ресел и Ресел 1988). Допринос нашој теми представљају нарочито разматрања о лексичком позајмљивању термина кулинарства посматраног у контексту културног позајмљивања (Михајловић 1980; Квока 2014), исцрпне тематске поделе лексике која означава храну и пиће извршене према различитим критеријумима (Крушец 2004; Лазић 2000), разматрање семантичке издиференцираности кулинарске терминологије (Ресел и Ресел 1988), анализа обраде кулинарских термина у лексикографској пракси (Вуковић 2002), као и појединачна запажања о пореклу, семантичком садржају појединих лексема, развоју значења или актуелности појединих термина, која су присутна у готово свим наведеним радовима. Наведени радови, иако доносе занимљиве увиде у проблематику терминологије кулинарства, не обрађују ту терминологију обухватније и исцрпно, на већем корпусу, већ се ограничавају на њене одређене сегменте, разматрајући поједине лексичке јединице, лексику која припада одређеном временском периоду (нпр. лексика прве половине 19. века представљена у Вуковом Рјечнику), или дају само начелне напомене о овом терминолошком систему, које се заснивају на малом броју одабраних примера.

Према нашим досадашњим сазнањима нема радова који се експлицитније и потпуније баве лексиком кулинарства у савременом српском књижевном језику.

### **Предмети и циљеви рада.**

На основу увида у постојећу релевантну литературу истичемо да предмет нашег истраживања представља лексика кулинарства која означава називе јела посматрана са више аспеката: лексичко-семантичког, морфолошког, творбеног, лексикографског. Такође, пажњу ћемо посветити и социолингвистичком и лингвокултуролошком аспекту наше теме.

Како бисмо стекли поузданији увид у грађу и проблематику коју њено испитивање отвара, обавили смо прелиминарно истраживање: анализирали смо терминологију кулинарства у *Речнику српскохрватскога књижевног језика* Матице српске, при чему је анализа била усмерена на термине чија је припадност терминолошком систему кулинарства експлицитно обележена квалификатором кув(арство). (Радоњић 2013). За овај речник, као извор грађе која ће бити анализирана, одредили смо се сматрајући да је он избором лексике коју представља, односно захватом у лексички фонд српског језика (као речник савременог књижевног језика и речник средњег обима) за то најпогоднији јер, поред лексике која припада општем лексичком фонду, обухвата у задовољавајућој мери и лексику која припада специјалним лексичким фондовима, односно различитим терминолошким групама. Таква лексика је, у складу са лексикографском праксом, означена у речнику посебним квалификаторима, који истичу њену припадност одређеном терминолошком систему (као што су то нпр. архит(ектура), војн(ички), мед(ицина), муз(ика)). У истраживању смо пошли од податка који о заступљености кулинарске лексике у РМС наводи Г. Вуковић (Вуковић 2002: 274–275) о недоследном маркирању, односно мањем броју одредница експлицитно обележених као кулинарски термини у односу на оне који нису експлицитно маркиране, а припадају кулинарској терминологији.<sup>8</sup> На почетку истраживања питали смо се колико је таквих лексема у РМС, као и шта све кулинарска терминологија обухвата. Утврдили смо постојање неочекивано малог броја лексема експлицитно маркираних као кулинарски термин: укупно 50 лексичких јединица (43 лексеме, тј. једночлане лексичке јединице и 7 вишечланих лексичких јединица) (Радоњић 2013: 401). При коначном бројању нисмо убројали варијанте (фонетске, морфолошке) које поједине лексеме имају (број ексцерпираних одредница нешто је већи), а укључили смо у грађу и вишечлане лексичке јединице, односно терминолошке синтагме означене у РМС као кулинарски термини. Ексцерпирани су следеће лексичке јединице: *астик, ваљушак, ваљци, гренадирмарш, гужвара, гулаш, дроњак, жличњак, задњи крај, исек, исечак, каре, клинци, кнедла, котлет, крвави бифтек, крокет, кромпирача, љеванци, маринада, маринирати, млинац, набујак, надев, нарезак, панирати,*

---

<sup>8</sup> Ауторка сматра ову лексику добро заступљеном и процењује да је таквих лексема око 2500, али напомиње да су оне врло недоследно маркиране.

*паприкаш, пиктије, пирјан, пирјанити, плућица, предњи крај, прчор, рамстек, рестати, рижот, (ризот, ризото), ризи-бизи, ринфлајш, ричет, рулада, сабирача, сос, танки крај, фаширана иницила, филе, флекције, фрикандо, царски дробљенац, царско месо, џем.* Тематска група која обухвата лексику кулинарства семантички је врло раслојена, а на њену издиференцираност и комплексност већ је указано у литератури (Крушец 2004: 234; Ресел и Ресел 1988: 244). Постојеће поделе дате у литератури, као ни критеријуми за издвајање група и подгрупа, нису у потпуности одговарали нашој грађи, што нас је усмеравало ка формирању нових тематских група и изналагању њихових назива, често не сасвим одговарајућих, нпр. група састојци (назив који смо у каснијем раду променили у оквиру нове класификације). Такође, поједине 'очекиване' тематске групе, међу којима су неке већ евидентирани у другим истраживањима кулинарских термина (нпр. чорбе, јела од поврћа) није било могуће успоставити. Ексерцирану лексику у оквиру овог мањег истраживања поделили смо на неколико тематских група, од којих најбројнију представљају називи јела, затим састојци (припремљени састојци који представљају додатке јелу, називи за делове меса и др.), затим лексеме које именују начине припремања хране, док последњу тематску групу чине лексеме које означавају оброке. У оквиру појединих група вршили смо даљу диференцијацију, према различитим критеријумима, нпр. топло : хладно, основни састојци у припреми, издвојивши групе топла јела, хладна јела, јела од меса, јела од теста и житарица, месне прерађевине, зимница, као и групе додаци јелу и називи за делове меса, затим називи obroка, начини припремања хране. Установили смо једнаку заступљеност лексике страног и домаћег порекла у овом корпусу, а међу позајмљеницама највише је било галицизама (40%) и германизама (24%), док романизми чине скоро половину позајмљеница. Лексеме турског порекла у овом корпусу показале су занемарљиву заступљеност, што свакако не одговара стварном стању. С обзиром на врсту речи више од 90% представљају именице, док су глаголи заступљени са мање од 10%. Иако је анализиран корпус веома ограничен, те закључци не могу бити уопштени, ово испитивање помогло нам је да боље усмеримо даљи рад. Можемо рећи да је исцрпније испитивање ове групе као својеврсног узорка терминологије кулинарства помогло да стекнемо јаснију слику о томе шта обухвата овај терминосистем, да идентификујемо

основне проблеме (лексичко-семантичке, контактолошке, творбене) којима ћемо се бавити, и да у складу са тим организујемо даљу ексцерпцију грађе, формирање релевантног корпуса и само истраживање. Даљи увид у грађу потврдио је претпоставке о бројности (немаркиране) кулинарске терминологије и њене издиференцираности на више области (врсте јела, намирнице, начини припремања хране, пиће, посуђе и др.), при чему се сама област може уже или шире схватити. Како смо истраживање и корпус морали некако омеђити, пажњу смо усмерили на део овог термилошког система који је најбројнији и типичан, сматрамо га централним делом терминосистема, на називе јела.

Циљ овог истраживања, дакле, јесте да се утврде место и статус кулинарске лексике, представљене сегментом који се односи на називе јела, у савременом српском књижевном језику.

У раду ће бити извршена детаљна лексичко-семантичка анализа грађе која ће бити класификована према различитим критеријумима. Према семантичком критеријуму биће подељена на лексичко-семантичке групе (уз претходно утврђивање релевантних семантичких компонената значења које могу послужити као критеријуми за поделу: нпр. термичка обрада, густина, главни састојак и сл.; мада је на семантичку раслојеност кулинарске лексике често указивано у литератури, постојеће поделе, као и критеријуми за издвајање група, већ су се показали недостатним (Радоњић 2013: 402) и захтевају даљу разраду); према пореклу – на лексику домаћег и лексику страног порекла (која ће даље бити класификована према језицима даваоцима, затим према степену адаптираности); с обзиром на творбену структуру лексичке јединице биће подељене на изведене и неизведене, а с обзиром на њихову полисемантичку структуру на моносемичне и полисемичне.

Такође, у раду ће бити извршена и морфолошка и творбена анализа.

На основу анализе ексцерпираних грађе одговорићемо на питања о пореклу ове лексике, о уделу речи домаћег и страног порекла, затим степену адаптираности позајмљене лексике и њене уклопљености у (морфолошки, творбени) систем српског књижевног језика. Пажњу ћемо посветити и путевима културног и језичког позајмљивања, односно социолингвистичким аспектима

међујезичких и међукултурних контаката. Овакав интердисциплинарни приступ проучавању кулинарске лексике неопходан је како би она била свеобухватно и адекватно описана.

Такође, покушали бисмо да испитамо и начине творбе кулинарске лексике (заступљеност творбених модела и карактеристична творбена средства), односно продуктивност домаћих творбених средстава у овом терминосистему. У постојање појединих продуктивних творбених модела уверили смо се прелиминарним испитивањем групе изведеница које именују врсте пита (као што су *гужвара, савијача, зељаница, маковњача*) (Радоњић 2014).

Једна од полазних хипотеза рада односи се на знатан удео позајмљене лексике у овом терминосистему, што је у стручној литератури до сада често истицано, али без опсежнијих испитивања на већем, релевантном корпусу. Насупрот томе, наше прелиминарно истраживање обављено на мањем узорку показало је равномерну заступљеност лексике домаћег и оне страног порекла (Радоњић 2013), али даљим увидом у грађу установили смо да се тај однос мења у зависности од припадности лексике појединим лексичко-семантичким подгрупама, на шта ће се обратити посебна пажња у даљем раду.

Веома је важно утврдити удео словенских речи међу кулинарском лексиком савременог српског језика. Релевантни подаци о заступљености словенске и стране лексике допринели би и реконструкцији начина исхране наших предака кроз време, а анализом ове терминологије могуће је и пратити друштвене, политичке и културолошке утицаје.

Како бисмо осветлили путеве којима се терминолошки систем кулинарства најчешће богати новим јединицама, покушаћемо да испитамо начине образовања термина у њему (да ли до богаћења новим јединицама долази терминологизацијом, међујезичким и међусистемским позајмљивањем или творбом) како бисмо утврдили каква им је продуктивност.

Очекујемо да ће се на основу овог истраживања добити јаснија слика о кулинарској лексици, начинима богаћења и тенденцијама њеног развоја у овом лексичком подсистему, као и о месту ове лексике у лексичком систему српског језика уопште.

Занима нас како се ове речи уклапају у лексички систем, какав им је статус, о чему може посведочити и њихово ступање у парадигматске лексичке односе. Због тога ћемо испитати њихову полисемију и деривацију. Што је њихов статус бољи (што су ближе центру лексичког система или што је већи степен њихове прилагођености), то су им богатије полисемија и деривација.

Један од задатака овог рада био би и омогућавање бољег увида у функционисање термилошких јединица у језичком систему. Како бисмо то утврдили, испитаћемо основне особине лексеме као термина (једнозначност, одсуство синонимије, мотивисаности, системност) са посебним освртом на питање двојне природе термина, (који поред припадности специјалном, термилошком систему припадају и општем лексичком фонду, што утиче на појаву полисемије, деривације или синонимије, које су несвојствене термилошким јединицама, а можемо рећи и правим или идеалним терминима).

У вези са наведеним, али не само из тог угла, пажњу бисмо посветили и проблему идентификовања и обраде термилошких јединица у лексикографији.

Са лексикографског становишта даћемо анализу начина на који су овакве лексеме обрађене у лексикографским приручницима (да ли су обележене квалификатором кув(арство). или нису; да ли су на неки други начин маркиране (стилски, територијално и сл.); на који су начин дефинисане: описном дефиницијом, синонимима, упућивачком дефиницијом) и сл. На основу добијених резултата понудили бисмо модел лексикографске обраде како кулинарске лексике, тако и термилошке лексике уопште, што би представљало допринос лексикографији, али и лексикографској пракси у изради описних речника српског језика.

Са више аспеката описан термилошки систем кулинарства који се односи на називе јела биће сагледан као један од терминосистема језика. Утврђивањем одређених закономерности у овом терминосистему покушали бисмо да дознамо нешто о природи и функционисању термина уопште, чиме би се допринело решавању општих питања терминологије.

Испитујући грађу, анализираћемо и културу нашег народа. С обзиром на бројне позајмљенице, покушаћемо да сагледамо и културолошке компоненте које су резултати контаката између српског језика и других језика. У оквиру



лингвокултуролошког приступа указује се културне информације могу бити одражене у семантичком саставу посматране лексике кулинарства.<sup>9</sup>

Сматрамо да ће резултати овако конципираног истраживања представљати допринос најпре лексикологији српског језика, као и лексикографији и терминологији.

Биће извршено ексцерпирање грађе из одабраних извора, њена класификација и систематизација, дескрипција формираног корпуса и његова анализа уз консултовање релевантне домаће и стране литературе (лингвистичке и литературе из других хуманистичких наука која омогућује свестрано сагледавање испитиване проблематике), уз обављање пропратних истраживања помоћу методе анкете и интервјуа, затим извођење закључака на основу анализираних материјала, синтеза, као и представљање досадашњих лексикографских поступака у обради кулинарске терминологије и предлози нових лексикографских решења.

Користићемо различите методе истраживања, пре свега дескриптивни и аналитички метод, али и компаративни, као и статистички метод и методолошке поступке квалитативних истраживања (интервју и анкета; упитник би садржао питања и задатке везане за садржај истраживања, са циљем утврђивања прототипичних кулинарских термина: назива јела). Биће коришћене теорије компоненцијалне анализе и анализе прототипа.

Грађа за рад углавном репрезентује савремену српску књижевну ситуацију, и биће прикупљена из различитих извора: лексикографских приручника, стручне и популарне литературе. Репрезентативни корпус који ће бити коришћен у раду ексцерпираћемо из *Речника српскохрватскога књижевног језика* Матице српске (РМС). У обради овог корпуса биће консултована и популарна и стручна литература ради прецизнијег и бољег одређења неких термина, нпр. *Речник угоститељства* (Банићевић, Поповић 2010), поред других речника српског језика (РСАНУ; РСЈ; Вуков Рјечник). Наведени приручник као и *Велики народни кувар*

---

<sup>9</sup> Културне информације, које имају имплицитан карактер, скривене су у језичком значењу (Маслова 2010: 34), као јединице различитих нивоа у јединству њиховог лингвистичког и екстралингвистичког садржаја, али и културне универзалије. Семантичка анализа лексема може показати културне информације национално или интернационално маркиране, па резултати такве анализе могу представљати допринос не само лингвокултурологији, већ могу имати потенцијалну употребну вредност и у дидактици, односно настави српског језика као страног.

Спасеније Пате Марковић (Велики народни кувар) представљаће контролни корпус. Контролни корпус представљаће и материјал прикупљен из новијих издања куvara, часописа о кулинарству, али и са домаћих интернет страница посвећених кулинарству, који могу посведочити о савременом стању, евентуалним променама и тенденцијама развоја лексике која је предмет нашег интересовања.

Како терминологија кулинарства у србистици није до сада подробније и системски описана, биће анализирана пре свега помоћу развијеног структуралистичког методолошког апарата.

## II. О корпусу и теоријским оквирима истраживања

Како би грађа за рад представила савремену српску књижевно-језичку ситуацију, морала је бити прикупљена из различитих извора: лексикографских приручника, стручне и популарне литературе, али и језика медија, односно говорног језика, и језика интернета као мешовите језичке форме на прелазу између писаног и говорног језика. С обзиром на разнородност извора и природе језика у њима, морали смо их у анализи раздвојити, што се, показало се, згодно уклопило и у хронолошки приступ посматрању кулинарске лексике која именује јела. Полазни, репрезентативни корпус коришћен у раду као основни корпус за анализу лексике која именује јела ексцерпиран је из *Речника српскохрватскога књижевног језика* Матице српске (РМС), као највећем довршеном речнику српске стандардно-језичке норме. Како је у питању речник објављен пре пола века, у раду је било неопходно консултовати и друге савремене речнике српског језика.

Ексцерпирана је лексика која припада терминологији кулинарства, при чему смо се ограничили на називе јела, као највећу и најзначајнију лексичко-семантичку групу датог терминолошког система.<sup>10</sup> Одлучили смо се за називе јела

---

<sup>10</sup> Овај терминолошки систем (у зависности од ужег или ширег тумачења терминологије кулинарства које се у литератури може уочити) иначе обухвата и начине припреме хране, посуђе, пиће, зачине, називе оброка и др. (а може обухватити и оно што обично излази из оквира терминологије кулинарства, барем оне у ужем смислу посматране, али је у непосредној вези са

као групу репрезентативну за кулинарску лексику сматрајући је окосницом овог термилошког система (и прототипичним кулинарским терминима)<sup>11</sup>. Називи јела представљени су једночланим и вишечланим лексичким јединицама, а наша анализа усмерена је на једночлане лексичке јединице, лексеме.<sup>12</sup> Лексика ове групе представља значајну врсту речи, именице, које се обично схватају као типични термини. Даље, ексцерпирани су лексеме обележене квалификатором кув., али и оне које нису експлицитно обележене, а којих је знатно више.<sup>13</sup>

Није увек било лако омеђити корпус, и ограничити оно што треба да уђе у домен оваквог испитивања. Јавило се питање шта је у ствари 'јело'. Покушали смо да применимо критеријум термичке обраде<sup>14</sup>, а јело смо схватили као нарочито зготовљено јестиво које се једе као оброк, или део obroка, а припремљено је од више састојака, зготовљених кулинарским методама обраде хране. Критеријум термичке обраде намирница при припремању јела од кога смо пошли као од полазног, основног критеријума при ексцерпцији лексике која та јела именује није могао бити у потпуности примењен, односно примењен „без остатка”, како поред термичких (кување, печење, пржење) постоје и нетермички кулинарски поступци, механичка обрада хране, али и хемијска обрада (ферментацијом), као и обрада сушењем, димљењем, при којој се може или не мора користити и термички извор. У таквим случајевима метод термичке обраде схватили смо нешто шире, и у анализу укључили и лексику која именује јела добијена сушењем, димљењем (месне прерађевине). О другим, појединачним одступањима и недоумицама око укључивања у анализу говорићемо на

---

храном и храњењем: глаголи храњења, речи којима се именују људи према њиховом односу према храни и сл.).

<sup>11</sup> У шта смо се уверили прегледом различитих радова који се баве кулинарском лексиком, и који полазиште најчешће налазе управо у називима јела.

<sup>12</sup> Вишечлане лексичке јединице свакако представљају важан део кулинарске терминологије, али лексикографски приручници стандардног језика нису погодан извор за њихово проучавање. Веома их је мало забележено у РМС.

<sup>13</sup> Пошто се обележеност лексеме квалификатором није показала као поуздана, ексцерпција је морала бити обављена „ручно”.

Већ на самом почетку појавио се проблем – шта све улази у терминологију кулинарства. Прелиминарно испитивање које смо обавили (на лексиси обележеној овим квалификатором) послужило је као смерница за то шта треба схватити као кулинарски термин (Радоњић 2013).

<sup>14</sup> На примену критеријума термичке обраде упутила нас је антрополошка теорија кулинарског троугла Клода Леви-Строса, као модела семантичког поља кувања, односно апстрактног модела кулинарских метода независних од појединачне културе и универзално примењивих, иако сваки језик и култура не морају остварити, искористити сваку дистинкцију, или је не морају остварити на исти начин (Лерер 1972).

одговарајућим местима у самом тексту анализе лексичко-семантичких група. И поред наше жеље да што више грађе обухватимо овим истраживањем, корпус је негде морао бити ограничен, па у анализу нису укључене групе као што су називи посластица (јер смо јелу приступили као храни примарно сланог укуса), затим називи зимнице, млечних производа (који се ипак не могу сматрати јелом). Такве групе остају за нека наредна испитивања. Поједине проблематичне групе, нпр. називи печеног меса који функционишу и као називи делова меса, називи тестенина који представљају прилоге јелу, укључене су у анализу јер показују већу повезаност са осталом анализираним лексиком, као и слично језичко (морфолошко, творбено, семантичко) понашање лексеме. Сматрали смо да их не треба изоставити јер њихова обрада доприноси бољем уочавању и документовању морфолошке, творбене или семантичке проблематике, као и питањима лексикографске обраде лексике која таква јела именује. Напомињемо и да је наше схватање 'јела' нешто шире од уобичајеног, репрезентованог јелима од меса или јелима од поврћа, као типичним представницима категорије 'јела', и укључује и јела од теста, као што је то нпр. хлеб, на који се иначе обично упућује као на производ од теста (а слично је и са месним прерађевинама). Сматрали смо да је то оправдано с обзиром на постојање сложене рецептуре припреме (више састојака, зачина и др.), као и примену кулинарских термичких поступака припреме.

Као контролни корпус послужили су *Речник српскога језика* (РМС), који као једнотомни речник доноси мањи обим лексике, али је због новијег датума издавања значајан као актуелнији, *Речник страних речи и израза* (КШ), такође новијег датума, обухвата само лексику страног порекла у савременом српском књижевном језику, али како таква лексика представља знатан удео у терминолошком систему који је предмет нашег интересовања, било је упутно консултовати га. Ради прецизног етимолошког одређења коришћен је и *Етимолошки речник* (ЕР) (иако донекле застарео, и даље се сматра релевантним етимолошким приручником), као и објављене свеске *Етимолошког речника* Института за српски језик САНУ (А–Б) (ЕРСЈ)<sup>15.16</sup> У појединим случајевима

---

<sup>15</sup> Који доноси најновија сазнања из области етимологије, ревидирана досадашња сазнања и тек завршетком овог речника биће могуће поуздано обележити порекло појединих лексема из наше грађе.

<sup>16</sup> О могућностима и ограничењима употребе Скоковог ЕР (ЕР), као и других лексикографских приручника пише Ј. Влајић-Поповић (Влајић-Поповић 2014: 97–101). Тим смерницама водили смо

консултовани су и специјализовани речници и речници страних речи. Консултован је и *Речник српскохрватског књижевног и народног језика* Института за српски језик САНУ (РСАНУ), као наш највећи лексикографски приручник, али је због широког захвата у нестандартну лексичку његова употреба у нашем истраживању била ограничена.

С обзиром на природу корпуса јасно је да наш рад не представља анализу струковног термилошког лексикона, већ оног дела кулинарске терминологије који припада општем лексикону стандардног језика.

Ексерпирана лексика класификована је у 10 лексичко-семантичких група, и приказана је на почетку анализе сваке групе табеларно, уз навођење облика лексеме и њене дефиниције према РМС. У случајевима у којима је било потребно указати на разлике или одступања у начину обраде у другим речницима или у односу на савремену употребу, дају се пратеће напомене. При класификацији грађе примењени су различити критеријуми. Иако је то наизглед лак задатак, показало се да је тешко утврдити јединствен семантички критеријум за поделу и разврставање, а постојећи, понуђени у досадашњим анализама и класификацијама кулинарске лексике показали су се недостатним и недоследно спровођеним на анализираној лексици (није било могуће применити их на целокупан анализиран корпус)<sup>17</sup>. Морало је бити примењено више разноврсних критеријума, како се

---

се приликом провере и потврде етимологије речи у нашем корпусу. Ауторка указује и на чињеницу да при изради РМС Скоков речник није био доступан (И.: 101). То је значило да смо приликом анализе посебну пажњу морали обратити на етимологију лексема у корпусу, имајући стално у виду разлику између синхронијске и дијахронијске перспективе приликом тумачења порекла речи, како је фокус наше анализе синхрони пресека, односно стање у књижевном језику у једном периоду развоја, посведоченом у РМС и садашњем тренутку.

<sup>17</sup> Навешћемо неке од радова у којима смо могли пронаћи полазиште за класификацију и примену појединих критеријума. Г. Ресел и С. Ресел (Ресел, Ресел 1987) нуде веома широко схватање кулинарске терминологије која је разврстана на 25 тематских група: јела, намирнице, житарице, поврће, воће, зачини, месо, дивљач и месне прерађевине, пилеће месо, рибе, пића, масноће (међу масноће убројана је и сланина), хлеб, колачи и слаткиши (међу којима су и пите, па и нпр. гибаница), плодови у љусци, оброк, општи изрази, делови, животиње, просторије, намештај, оруђа, посуђе, занимања, антрополошке именице. А. Крушец као главну поделу користи етнографски принцип поделе на свакодневну и обичајно-обредну храну, а називе за јела и прерађевине класификује према семантичким пољима 'поједине врсте јела', у оквиру којих су истакнуте мање целине на основу главних састојака од којих се прави дато јело: 1. јела, 1.1. чорбе, 2. јела и прерађевине од житарица, 2.1. јела од куваног зрна и брашна, 2.2. пецива, 2.3. јела од хлеба, 2.4. колачи, пите, послastiце, 3. јела од јаја, 4. јела и прерађевине од меса, 4.1. топла јела, 4.2. хладна јела и прерађевине, 5. јела и прерађевине од воћа и поврћа, 6. бели мрс (Крушец 2004). На основу наведеног може се уочити да смо класификацији приступили нешто другачије, ипак се ослањајући на понуђене моделе. Пре свега као основни критеријум при ексерпцији и омеђењу корпуса користили смо критеријум слано/слатко, као разграничавајући између јела и послastiце, сматрајући да је у питању културолошки условљена разлика између јела као оброка и послastiце

ниједан од њих није показао довољним, а на њихово успостављање упућивала нас је сама грађа. То је, пре свега, критеријум састава јела (основне, најважније намирнице од којих је јело припремљено или од којих се састоји у потпуности или претежно), којим је издвојен највећи број група и подгрупа (нпр. јела од меса, од теста, од поврћа). Примењен је и критеријум: кулинарски поступак као начин припреме јела, којим је издвојена група лексема добијена конзервирањем за трајније чување, дуже одржавање производа (какве су месне прерађевине), али и критеријум намене, којим су издвојена јела према основном, свакодневном или специфичном домену употребе (јела у обредној и религијској пракси). Приликом класификације коришћен је и критеријум текстуре, односно густине: густо/течно, (којим су издвојене супе, чорбе, чорбаста јела, пихтијаста јела), или чак, још специфичније, поједине групе издвојиле су се бројношћу лексема које именују конкретно јело, какав је случај са јелима од теста као што је хлеб, пита, чије би збирно посматрање (као јела од жита, брашна или јела од теста) дало превелику групу да би се јасно уочиле и прегледно анализирале особине лексике која та јела именује. Сматрали смо да богата диференцијација назива оправдава њихово издвајање у посебне лексичко-семантичке групе. Можемо рећи да нас је сама грађа „водила” и усмеравала поделу на лексичко-семантичке групе, као што је условљавала и употребу критеријума који „функционишу” у корпусу.

Што се теоријско-појмовних оквира анализе тиче, основни термини и њихово тумачење (ако у раду то није другачије наведено) заснивају се на традицији лингвистичке србистике, пре свега лексикологије, лексикографије у радовима Д. Гортан-Премк, Р. Драгићевић (Гортан-Премк 1991; Гортан-Премк 1997; Гортан-Премк 2014; Драгићевић 2007), затим творбе речи у раду Б. Ћорића (Ћорић 2008). А из области контактологије Р. Филиповића (Р. Филиповић 1986). Како су у питању општепознати појмови и термини, нећемо их овде посебно наводити, а у току анализе по потреби ће на њих бити указивано.

---

као додатног дела оброка ( уобичајени елементи комплетног оброка били би: предјело, супа/чорба, главно јело, прилог, а затим десерт). На такво посматрање навело нас је и традиционално раздвајање куварства и посластичарства у оквиру кулинарске струке.

### III. Анализа лексичко-семантичких група

#### 1. Лексеме које именују јела од меса

У питању је веома разноврсна група. Обухвата лексеме које именују јела од меса или са месом, а која чине основу наше кулиналије. Јела ове групе разликују се од печеног меса по томе што подразумевају употребу више различитих састојака поред меса, уз сложенију припрему.<sup>18</sup> Иако у не тако давној прошлости конзумирање меса није било свакодневно, ова јела временом су постала уобичајена. Да управо јела са месом схватамо као типична, свакодневна, потврдили су и резултати обављене анкете у којој је од испитаника тражено да наведу називе јела. А можемо рећи и да лексеме које означавају ова јела представљају прототипичне термине кулинарства.

При ексцерпцији лексике пошли смо од критеријума термичке, односно кулинарске обраде. Критеријум термичке обраде било је тешко у потпуности применити, па је било појединих, мислимо оправданих одступања (нпр. **паштета**, **сендвич** – јела која се служе хладна, хладна јела, али њихови основни састојци (обично месо) претходно су третирани термички: кувано, печено, димљено и сл.).

---

<sup>18</sup> Иако смо јела именована лексемама ове лексичко-семантичке групе схватили као типична јела у нашој кулинарској традицији, можда треба напоменути да у новије време постоје, и постају све популарније, вегетеријанске верзије различитих јела које уместо намирница животињског порекла користе оне биљног порекла (поред традиционално присутних посних јела, као значајног сегмента српске кулиналије, која се справљају и конзумирају у време црквених празника као део поста). Традиционални, устаљени назив самог јела, међутим, ни у том случају се не мења. Номинација остаје иста, обично уз наглашавање да је у питању посна/вегетеријанска верзија (начешће у облику синтагме: посна сарма, вегетеријански гулаш, подварак без меса и сл.).

Треба рећи нешто и о опозицији мрсна јела : посна јела, која представља значајну опозицију у српској кулинарској традицији, али и култури исхране уопште. Иако је изворно религиозно значаја (период поста и период када је дозвољено мрсити), увржена је у нашу културу, а могуће да је и у даљој вези са старијом паганском, митолошком културом. У вези са тиме, било би могуће извршити класификацију и према овој опозицији као критеријуму. Лексичко-семантичка група лексема које именују јела од меса припадала би, дакле, мрсној храни, као и лексичко-семантичке групе лексема које именују печено месо и лексема које именују месне прерађевине (уз мању групу лексема која именују јела од јаја и натопљеног хлеба).

Ова лексичко-семантичка група броји 62 лексеме и њихове обличке варијанте (у питању су фонетске или морфолошке варијанте<sup>19</sup>) које ће бити приказане табелом.<sup>20</sup>

<b>ајмокац</b>	<i>врста јела (месо у белом умаку, сосу)<sup>21</sup></i>
<b>ваљци<sup>22</sup></b>	<i>в. сарма</i>
<b>гулаш</b>	<i>јело од комадића меса (обично говеђе<sup>23</sup>) у соку, наприкаш<sup>23</sup></i>
<b>долма</b>	<i>надев од исецкана меса и риже, пиринча за пуњење поврћа (наприка, тиквица, парадајза и сл.) и јело начињено с таквим надевом</i>
<b>дроб</b>	<i>јело од животињске изнутрице<sup>24</sup></i>
<b>ђувеч</b>	<i>јело од меса са пиринчем, рижом и кромпиром<sup>25</sup></i>

<sup>19</sup> Док се акценатским варијантама нисмо бавили.

<sup>20</sup> Грађа је представљена у табели ради веће прегледности и лакшег праћења даље анализе. У првој колони табеле наведене су лексеме (према начину на који су обрађене као одреднице у РМС), док је у другој колони дато њихово значење (дефиниције су преузете из Речника Матице српске); коментари (као и евентуална поређења са речничким дефиницијама ових лексема у другим речницима) дати су у напоменама.

Напомињемо да су обличке варијанте лексема ради боље прегледности при излагању грађе (а у складу са праксом у домаћој лексикографији, која их третира као посебне, најчешће контролне одреднице) приказане одвојено, у посебним редовима у табели.

Остале информације, граматичке или стилске, дате су у анализи. У случају да у РМС један речнички чланак има две одредничке речи, ако по реду долазе једна иза друге у нашој табели, дате су заједно, у истом реду, нпр. **ризот**, **ризото**. Такође, задржали смо морфолошки облик једине или множине одредничке речи, а проблематиком успостављања основног облика бавимо се у анализи, у оквиру различитих лексичко-семантичких група.

<sup>21</sup> Семантичка структура ове лексеме нешто је другачије представљена у РСАНУ: *врста умокаца; месо (обично пилетина) у белом сосу*, док је у КШ дефинисана као *врста густе чорбе с месом и другим додацима*.

<sup>22</sup> Поједине лексеме дате су у морфолошком облику множине. Наводимо их, по правилу, према РМС. Могу бити другачије обрађене у различитим речницима, а проблем успостављања основног морфолошког облика одреднице проблематизујемо у даљој анализи, пре свега код назива јела од теста: пецива и тестенина. Ово значење обрађено је у РСАНУ као једно од секундарних: **ваљак** 5. покр. а. У РМС представља посебну одредницу у множинском облику.

<sup>23</sup> Лексема **гулаш** нешто је прецизније дефинисана у РСАНУ: *јело од меса (обично говеђе<sup>23</sup>), са доста лука и наприке*.

<sup>24</sup> У РСАНУ ово значење није идентификовано, али јесте код лексеме **дроба** (2а).

<sup>25</sup> Као секундарна семантичка реализација лексеме **ђувеч** у РМС наведено је значење: *тепсија (обично земљана) у којој се пече такво јело*. У РСАНУ налазимо другачији распоред значења у семантичкој структури лексеме (можда се лексикограф повео за значењем у турском језику; изворно значење не мора бити основно у језику примаоцу, а често и није како долази до различитих промена у процесу семантичке адаптације). Такође, при утврђивању примарног значења могао је бити употребљен хронолошки принцип, али и принцип фреквентности употребе значења у језику. Поред поменутих значења, КШ као једно од секундарних значења региструје и *конзервирано месо помешано са разним поврћем*. Сва наведена значења јесу кулинарски термини.



<b>ђувече</b>	<i>ђувеч</i>
<b>засмочак</b>	<i>јело од меса исеченог на комаде у соку</i> <sup>26</sup>
<b>затоп</b>	<i>маићу или лојем заливена попржена изнутрица; исп. дроб, каурма</i> <sup>27</sup>
<b>јанија</b>	<i>врста јела од меса с различном зелени</i> <sup>28</sup>
<b>јапрак</b>	<i>врста јела (млевено месо у листу винове лозе)</i>
<b>јетрица</b>	<i>јело припремљено од јетара</i>
<b>јушад</b>	<i>месо у јухи као јело</i> <sup>29</sup>
<b>кавурма</b>	<i>в. каурма</i>
<b>каља</b>	<i>јело од купуса или кромпира с попрженим луком и месом</i> <sup>30</sup>
<b>капама</b>	<i>кувано јело од јагњетине, зелена лука и других зачина</i>
<b>каурма</b>	<i>врста јела од исецканог дроба (овчјег, свињског и др.); исп. каурма</i>
<b>кешке</b>	<i>врста јела од овчјег или кокошјег меса и куване пшенице</i>
<b>мусака</b>	<i>јело од исецканог меса, кромпира, патлиџана, рајчице или пиринча, риже</i> <sup>31</sup>
<b>паприкаш</b>	<i>масно јело од меса исецканог на комадиће, у соку, зачињено паприком</i>
<b>папучак</b>	<i>врста јела</i> <sup>32</sup>
<b>пастета</b>	<i>в. паштета</i>
<b>паштета</b>	<i>јело приређено од фино самлевенога меса, јетре, риба, поврћа и сл. с разним пикантним зачинима (обично у кутијама или тубама)</i> <sup>33</sup>

Прокоментарисаћемо и значење које није обухваћено нашом анализом, али спада у шире схваћену кулинарску терминологију, тематску групу посуђе: *дубљи земљани суд у коме се пеку ђувеч и сл. јела*, а које је овде оквалификовано као етнол., што сматрамо веома проблематичним.

<sup>26</sup> Док је примарно значење лексеме **засмочак** исто (смок, зачин), према РСАНУ секундарно значење је: *умокац, сос*. Поставља се питање да ли ова лексема заиста означава јело и припада овој групи. Проблематично је идентификовање архисеме.

<sup>27</sup> Дефинисано је и као: *јело од животињских изнутрица затопљено у лоју* (РСАНУ).

<sup>28</sup> У дефиницији лексеме **јанија** у КШ налазимо и диференцијалну сему: *кувано (месо)*.

<sup>29</sup> Нешто боље формулисану дефиницију лексеме **јушад** даје РСАНУ: *кувано месо из јухе припремљено као јело*.

<sup>30</sup> Значење лексеме **каља** у КШ спецификовано је диференцијалном семом: *с говеђим или овчјим месом*.

<sup>31</sup> У другим речницима наводе се у дефиницији и, сматрамо, важне семе: *запечено у пећници*.

<sup>32</sup> Наведена дефиниција веома је неодређена (из самог примера којим је значење потврђено у РСМС не може се сазнати ништа више: Од јела најрадије (је) јео „мусаку” и „папучака”). Ове лексеме нема у РСАНУ.

<sup>33</sup> Треба указати на сувишну информацију као део лексикографске дефиниције (информацијом наведеном у загради: *обично у кутијама или тубама*, значење је превише спецификовано).

<b>паштетица</b>	<i>дем. од паштета</i>
<b>перкелт</b>	<i>телећи паприкаш</i>
<b>пилав</b>	<i>густо кувани пиринач с месом телећим или овчјим</i>
<b>пирјан</b>	<i>месо кувано у пари заједно с кромпиром и пиринчем</i>
<b>плућица</b>	<i>јело припремљено од животињских плућа</i>
<b>пљескавица</b>	<i>испржено на жару мевено и спљескано месо</i>
<b>подварак</b>	<i>јело од пирјаног киселог купуса са печењем</i>
<b>подробак</b>	<i>1. подробац 2. црева и џигерица бравчета ситно исецкани и зашивени у бравче које се пече</i>
<b>подробац</b>	<i>јело од ситно исецканог и прокуваног дроба каквог живинчета, подробац</i>
<b>подробница</b>	<i>подробак (2)</i>
<b>покенес</b>	<i>поховано месо</i>
<b>покркља</b>	<i>јело од брављих црева</i>
<b>пофазне</b>	<i>а. кришке белог хлеба намочене у млеко и јаја и пржене на масти б. мозгом пуњено печено тесто</i>
<b>пржење</b>	<i>пржено јело</i>
<b>пржолица</b>	<i>комад меса танко одрезан, истуцан и набрзо испржен на масти или уљу</i>
<b>прчор</b>	<i>јело од куваних цревца, подробац</i>
<b>ражњић</b>	<i>врста јела од мањих комада меса нанизаних на дрвени или метални штапић и испечених на жару, на роштиљу</i>
<b>рижот</b>	<i>в. ризот</i>
<b>ризот</b>	<i>јело од риже, пиринча и иситњеног меса</i>
<b>ризото</b>	
<b>ринфлајш</b> <sup>34</sup>	<i>јело од говеђег меса, кувана говедина</i>
<b>рулада</b>	<i>месо савијено и надевено тврдо куваним јајима, пиринчем и сл. као јело</i> <sup>35</sup>

<sup>34</sup> У КШ наводи се једино облик **риндфлајш**.

<sup>35</sup> Подзначење лексеме *тесто пуњено мармеладом, кремом и сл. као колач* односи се на посластице.

<b>сандвич</b>	<i>в. сендвич</i>
<b>сендвич</b>	<i>јело од два комада хлеба намазана маслацем, паштетом или чиме сличним између који су комадићи меса, саламе и др.</i>
<b>сарма</b>	<i>јело од тиринча и сецканог меса увијеног у лишиће (киселог) купуса или у виново лишиће</i>
<b>стучка</b>	<i>исецкано месо, зачињено разним зачинима и пржено у облику малих лоптица као јело, ћуфте</i>
<b>тингул</b>	<i>паприкаш од живади, перади</i>
<b>трипе</b>	<i>јело од изнутрице, шкембићи, филеки</i>
<b>трипице</b>	<i>дем. и хип. од трипе; трипе</i>
<b>турлија</b>	<i>врста јела од различите зелени, резано поврће (кромпир, парадајз, паприка и др.) помешано с месом и на тихој ватри варено</i>
<b>ћахија</b>	<i>врста сланог колача</i>
<b>ћebaп</b>	<i>в. ћевап</i>
<b>ћebaпчић</b>	<i>дем. од ћebaп</i>
<b>ћеваб</b>	<i>в. ћевап</i>
<b>ћевап</b>	<i>комадићи меса испеченог на ражњу<sup>36</sup></i>
<b>ћевапче</b>	<i>ваљчић самлеведеног или исецканог меса испеченог на ражњу</i>
<b>ћевапчић</b>	<i>(роштиљу)</i>
<b>ћуфта</b>	<i>в. ћуфте</i>
<b>ћуфте</b>	<i>пржена лоптица самлеведеног или исецканог меса; јело припремљено од таквих лоптица у сосу</i>
<b>ћуфтица</b>	<i>дем. од ћуфта</i>
<b>увар</b>	<i>месо испечено на подлози од кисела купуса или кромпира</i>
<b>уварак</b>	

КШ региструје само облике **ролада** и **ролат**, са истим значењима као **рулада**, мада нешто прецизније дефинисаним.

<sup>36</sup> Претпостављамо да је у речнику регистровано старије значење, док је данас у употреби доминантно значење лексеме **ћевап** синонимно лексеми **ћевапчић** или лексеми **шиш-ћевап**.

На различита значења лексеме **ћевап** указују Г. Ресел и С. Ресел (Ресел, Ресел 2009: 205-206) као: јело од вареног меса на комаде исеченог са доста умака (Шкаљић, значење као у турском), ћевап на ражњу, месо исечено на комадиће и испечено на ражњу (Вуков Рјечник), а слична дефиниција налази се и у РМС.

Сматрамо да постоји потреба за новом дефиницијом како се значење лексеме **ћевап** у савременом језику променило.

<b>филеки</b>	<i>говећи желудац, јело од говеђег желуца, шкембићи, трипе</i>
<b>филеци</b>	
<b>цревце</b>	<i>врста јела од јагњећих црева</i>
<b>червиш</b>	<i>врста јела од пилећег или другог меса с белим луком</i>
<b>чобанац</b>	<i>врста јела од јеленског меса</i>
<b>чолама</b>	<i>врста јела од зечјег меса</i>
<b>шиш- ћеваб<sup>37</sup></b>	<i>врста јела од комадића меса и главица лука набодених на ражњиће и тако куваних<sup>38</sup></i>
<b>шиш-ћевап</b>	
<b>шкембе</b>	<i>јело спрењено од бурага, шкембићи</i>
<b>шкембићи</b>	<i>јело справљено од шкембета, говеђег бурага</i>

Лексеме ове групе можемо класификовати на неколико мањих лексичко-семантичких подгрупа према специфичном основном састојку од кога се именована јела праве, или начину справљања, облику:

1) лексеме које именују јела од изнутрица: **дроб, затоп, јетрица, кавурма/каурма, плућица, подробак, подробац, подробица, покркља, прчор, трипе, трипице, филеки/филеци, цревце, шкембе, шкембићи;**

2) лексеме које именују јела попут сарми, долми (којима је заједнички надев од пиринча и уситњеног, млевеног, зачињеног меса) којим се пуни поврће, односно који се завија у листове поврћа/биљке: **ваљци, долма, јапрак, сарма;**

3) јела од меса, без других битнијих састојака, осим зачина<sup>39</sup>: **плескавица, покенес, пржење, пржолица, ражњић, ћевап/ћеваб/ћевап, ћевапчић/ћевапчић, ћевапче, шиш-цеваб/шиш-цевап.**

<sup>37</sup> Напомена у вези са обликом ове лексеме. У РМС као одредничка реч стоји **шиш-цеваб/шиш-цевап**, а у примеру којим се поткрепљује дефиниција налазимо облик **шиш-ћеваб**. Чини се да је у питању грешка. КШ има регистрован једино облик **шиш-ћевап**.

<sup>38</sup> У РМС регистровани су само ови облици, док КШ региструје једино облик **шиш-ћевап**, такође га обележава као покрајинску реч и даје дефиницију: *наизменично нанизано месо и поврће на штапић, ражњићи*.

У савременом језику у употреби је облик **шиш-ћевап** (па чак и само први део полусложенице у самосталној употреби са истим значењем у разговорном језику: шиш), као и нешто другачије значење, једнако значењу лексеме **ћевап**. У питању је популарно јело које се одомаћило као брза храна.

Како је мали број полусложеница евидентиран у грађи, укључили смо их у анализу.

Више лексема има забележене фонетске или морфолошке варијанте: **ђувеч/ђувече, каурма/кавурма, пастета/паштета, рижот/ризот/ризото, сандвич/сендвич, ћевап/ћеваб/ћевап, ћевапчић/ћевапчић, ћуфта/ћуфте, филеки/филеци, шиш-ћеваб/шиш-ћевап.** У Речнику су евидентирани облици различитог рода код лексема: **ђувеч** м. р. : **ђувече** с. р.; **рижот/ризот** м. р. : **ризото** с. р.; **ћуфта** ж. р. : **ћуфте** с. р. Како су у питању скоро искључиво позајмљенице, постојање дублетних облика тумачимо као незавршен процес адаптације речи страног порекла у морфолошки систем српског књижевног језика. Поједини облици усталили су се у говору (нпр. **паштета, рижото, сендвич, ћевап**), док су се други повукли из употребе, па се чини да РМС у тим случајевима бележи старије стање у језику.

С обзиром на морфолошке одлике осврнућемо се на категорије рода и броја именица које припадају анализираној групи.

Забележене су следеће именице средњег рода: **ђувече, кешке, пржење, ћевапче, ћуфте, јетрица, плућица, цревце, шкембе.** Указујемо на њихово присуство зато што су именице средњег рода, како ћемо видети, у осталим лексичко-семантичким групама веома ретке. Такође, приметили смо да 4 лексеме међу њима означавају јела од изнутрица. Међу осталим лексемама мушки и женски род једнако су заступљени (свега је неколико именица мушког рода више него женског).

Међу лексемама ове групе издвајају се именице чији је основни облик множински. Различито су обрађене у РМС, па су неке одредничке речи у основном облику множине, а неке не, већ уз секундарно значење које представља кулинарски термин имају морфолошку ознаку мн. С обзиром на лексикографски поступак, приметили смо да значење именице у множинском облику може бити дато као лексикализовано, као посебна одредница у речнику, нпр. **ваљци, шкембићи**; међутим, то није случај са лексемом **цревца**. Такође, поступак може

---

<sup>39</sup> Проблематична класификација у случају ове мање подгрупе лексема, али може се издвојити као целина јер се разликују од осталих у овој групи, а приближавају другој групи – јела од печеног меса. Такође, могла би се издвојити у посебну групу нпр. јела од млевеног меса и сл.

варирати и од речника до речника, па ће иста лексема бити обрађена различито (у РСАНУ **ваљци** у значењу 'сарме' обрађени су као секундарно значење лексеме **ваљак**; у РМС **шкембићи** имају исто значење као **шкембе**). Лексеме наведене у основном облику множине су нпр. **ваљци, јетрица, плућица, трипе, трипице, филеки/филеци, шкембићи**; односно **цревца** (као терминолошко значење лексеме **цревце** са ознаком мн.). Уз лексеме **ражњић** (у значењу врсте јела), **ћевапче, ћевапчић** стоји ознака: обично у мн. Дакле, овакве лексеме обрађене су у речнику на два начина: 1. одредничку реч, основни облик лексеме представља именица у облику множине, при чему, у оквиру терминологије кулинарства, може постојати или не и једински облик; 2. основни облик лексеме је у облику једнине, а секундарна семантичка реализација има морфолошко ограничење: мн.

Питање бројивости код таквих лексема повезано је са природом реалије коју именују, као и са перцепцијом означених реалија. Примећујемо да се за јела од изнутрица користи именички облик множине, јер се јело састоји из више небројивих делова, масе, а ова храна се концептуализује као мноштво са ограниченом бројивошћу. Дакле, ове лексеме имају сему неодвојивости, што се одражава на њихову морфолошку природу: именице су са непотпуном морфолошким парадигмом, *pluralia tantum* (манифестују се само множинским обликом означавајући и мноштво и јединичност). Даље, забележене су и лексеме које именују јела која се састоје из више идентичних, појединачних делова чији је назив исти као и назив јела: нпр. **долма, сарма**, као и **ћевап, ћевапчић** или **ћуфта, ћуфте** (у РМС датих у основном облику једнине – иако у језику можемо приметити јасну тенденцију да оваква јела именујемо именицом у облику множине: **сарме, ћевапи, ћевапчићи, ћуфте**). Разликују се у томе што именица у облику једнине означава један комад, а у облику множине јело које се састоји из више таквих комада. У литератури је указано на то да ове лексеме означавају избројиво мноштво са рашчлањеном структуром због чега могу имати и сингуларску парадигму. Могућа је сегментација на један комад јер појединачни члан може самостално функционисати као носилац свих особина целовите реалије (Суботић 1999: 91–93; Мојсиловић 2014: 41–42, 46).

Наведена проблематика може се уочити и у начину лексикографске обраде појединих лексема, нпр. код лексема **стучка** *исецкано месо, зачињено разним*

зачинима и пржено у облику малих лоптица као јело, ћуфте, **ћевап** комадићи меса испеченог на ражњу, **ваљци** в. сарма, примећујемо да се лексикограф колеба да ли да као основно значење посматра део или целину.

У вези са наведеним установили смо јављање два проблема у лексикографској обради: 1) утврђивање основног значења лексеме: део или целина, 2) успостављање основног облика лексеме: једнина или множина именице.

Лексеме маркиране покрајинске употребе, које припадају периферији лексичког система књижевног језика: забележено је 18 лексема, што представља 29% лексике анализираних група (**јанија**, **кешке**, **папучак**, **ћевап**, **ћевапчић**, **червиш**, **чобанац**, **чолама**, **шиш-ћевап/шиш-ћевап**; **затоп**, **подробак**, **подробац**, **подробаца**, **трипе**, **трипице**, **филеки/филеци**; **долма**, **јапрак**). Међу њима су бројне лексеме које означавају јела од изнутрица.

Према пореклу лексема у наведеним подгрупама можемо их разврстати на лексеме домаћег порекла и оне страног порекла.

Забележено је укупно 30 лексема домаћег порекла (међу које смо убројали и деривате речи страног порекла, настале на српском језичком терену), што представља 48,4% лексике у групи лексема које именују јела са месом. Навешћемо их: **ваљци**, **дроб**, **ћувече**, **засмочак**, **затоп**, **јетрица**, **јушад**, **паприкаш**<sup>40</sup>, **папучак**, **паштетица**, **плућица**, **пљескавица**, **подварак**, **подробак**, **подробац**, **подробаца**, **покркља**, **пржење**, **пржолица**, **прчор**, **ражњић**, **стучка**, **трипице**, **ћевапчић**, **ћевапче**, **ћуфтица**, **увар**, **цревца**, **чобанац**, **шкембићи**.

Лексеме које представљају деривате позајмљеница (**ћувече**, **паштетица**, **трипице**, **ћевапчић**, **ћевапче**, **ћуфтица**, **шкембићи**) укључили смо у ову групу

---

<sup>40</sup> О пореклу лексеме **паприкаш** понуђена су различита тумачења у литератури. У РМС није дат квалификатор порекла, на основу чега бисмо могли закључити да је у питању реч домаћег порекла, док је у КШ означена као реч позајмљена из мађарског језика, настала према нашој речи **паприка**. Ипак, у *Творби речи у савременом српском језику* И. Клајн исту лексему наводи као пример употребе суфикса *-аш*, који аутор сматра једним од најпродуктивнијих домаћих суфикса (Клајн 2003: 68). На основу домаћег порекла основе, као и суфикса, чини се да нема недоумица око домаћег порекла лексеме. Ипак, постојање истог лика ове лексеме у мађарском језику оставља отвореним питање о могућности позајмљивања и саме реалије, као и лексеме која је именује.

јер се у србистици оне традиционално посматрају (с творбеног становишта) као домаће изведенице (Ћорић 2008: 69).

Проста, неизведена реч једино је лексема **дроб**, док су све остале лексеме домаћег порекла изведене (**ваљци**, **ђувече**, **засмочак**, **затоп**, **јетрица**, **јушад**, **паприкаш**, **папучак**, **паштетица**, **плућица**, **пљескавица**, **подварак**, **подробак**, **подробац**, **подробница**, **покркља**, **пржење**, **пржолица**, **прчор**, **ражњић**, **стучка**, **трипице**, **ћевапчић**, **ћевапче**, **ћуфтица**, **увар**, **цревца**, **чобанац**, **шкембићи**). Најчешће су то деривати од мотивне речи која именује главни састојак од кога се јело припрема (као што је то случај са именицама које именују животињске изнутрице: **дроб**, **јетра**, **плућа**, **црева**, **трипе**, **шкембе**, али и неке друге састојке: **смок**, **паприка**) или од мотивне речи која именује начин на који се јело припрема (нпр. глаголи **ваљати**, **(за)топити**, **пљескати**, **варити**, **пржити**: **ваљци**, **затоп**, **пљескавица**, **подварак**, **пржење**, **пржолица**, **увар**). У неким случајевима мотивна реч може бити и именица која означава прибор, посуђе за припремање јела (**ражањ**>**ражњић**).

Занимљиве су ако је мотивна реч из терминологије кулинарства (назив састојка, намирнице, јела, затим начин припреме, посуђе), што је управо и случај код готово свих.

Споменућемо и домаће изведенице од лексема страног порекла – деминутивне и хипокористичке облике лексема које такође именују јело и припадају овде анализираној групи (**ђувече**, **паштетица**, **ћевапчић/ћевапчић**, **ћевапче**, **ћуфтица**) – по правилу не именују посебно, другачије јело, мада и то може бити случај, нпр. **ћевап** : **ћевапчић** (у РМС разлика у значењу није довољно јасно приказана, а у КШ ове лексеме обрађене су као 2 одреднице с обзиром на разлику: 1) јело које чини један комад (комад меса испеченог на ражњу или роштиљу) и 2) јело које чини више комада истог састава (ваљушци од млевеног меса)).<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> Што се лексикографске обраде тиче, поставља се питање како би ове лексеме требало да буду обрађене. Ако бисмо хтели да прецизно прикажемо семантичку структуру ових лексема (што, наравно, зависи од типа/обима речника), то би можда могло бити урађено на следећи начин: **ћевап а. в. ћевапчић (б). б. јело од млевеног меса испеченог у једном комаду већег, ваљкастог облика; исп. ишиш-ћевап. в. ражњић. ћевапчић а. дем. од ћевап б. ваљушак млевеног или сецканог меса испечен на ражњу, роштиљу; (мн.) јело које се састоји од више таквих ваљушака. Другу могућност**



Показало се да речи домаћег порекла немају развијен деривациони потенцијал и сем деривата лексеме **паприкаш**, који је релациона реч, придев: *паприкашки*, нисмо пронашли других.<sup>42</sup>

Страног порекла су 32 лексеме и 1 полусложеница. Оне чине 52,5% лексике ове групе. Разврстали смо их према језику порекла (понекад није лако прецизно утврдити како је реч ушла у језик јер путеви позајмљивања могу бити различити и вишеструки, зато неке лексеме сврставамо у одређену групу уз ограду, напомену о могућим тумачењима):

1) турцизми: **долма**, **ђувеч/ђувече**, **јанија**, **јапрак**, **каурма/кавурма**, **каља**, **капама**, **кешке**, **мусака**, **пилав**, **пирјан**, **сарма**<sup>43</sup>, **турлија**<sup>44</sup>, **ћахија**, **ћевап/ћеваб/ћевап**, **ћуфта/ћуфте**, **червиш**, **чолама**<sup>45</sup>, **шкембе**, **шиш-цеваб/шиш-цевап**. У питању је 19 лексема и једна полусложеница: **ђувеч-кардаш**. Само 4 међу њима (**јанија**, **јапрак**, **кешке**, **чолама**), као и наведена полусложеница, означене су као покрајинске речи. А питање је зна ли просечан говорник српског језика данас шта је **долма**, **каља**, **турлија**, **ћахија**, **червиш**. Забележени варијантни облици лексеме **ћевап** повлаче се из употребе, па можемо рећи да је у савременом говору преовладао облик **ћевап**.<sup>46</sup>

2) германизми: **ајмокац**<sup>47</sup>, **пастета/паштета**<sup>48</sup>, **покенес**<sup>49</sup>, **пофазне**, **ринфлајш**, **филеки/филеци**<sup>50</sup>. У питању је 6 лексема, а чак 4 међу њима обележене су као варваризми (**ајмокац**, **покенес**, **пофазне**, **ринфлајш**).

---

представљало би давање значења јела које се састоји из више мањих комада као примарног значења уз одредничку реч у облику множине.

<sup>42</sup> Како је у питању веома фреквентна лексема у кулинарском терминосистему и свакодневном говору, занимало нас је постоји ли више деривата ове лексеме у РСАНУ, али поред нове забележене значењске нијансе придева *паприкашки*, који поред релационог има и експресивно значење: *који је као паприка (црвен, наувен), бабураст (о носу)*, пронашли смо још само деминутив *паприкашчић*.

<sup>43</sup> Занимљив је податак да у турском језику термилошко, кулинарско значење лексеме **сарма** није примарно, већ једно од секундарних (четврто по реду у полисемантичкој структури).

<sup>44</sup> Нема етимона у РМС, док КШ не евидентира лексему. Податак о турском пореклу лексеме **турлија** пронашли смо у необјављеној докторској дисертацији М. Ђинђић *Турцизми у савременом српском књижевном језику (семантичко-деривациона анализа)* (Ђинђић 2013: 452).

<sup>45</sup> И о пореклу ове лексеме податак смо пронашли у наведеној дисертацији (И.: 519).

<sup>46</sup> У вези са тим треба приметити да је у новије време позајмљен и облик кебаб, који се може чути у говорном језику.

<sup>47</sup> Занимљив је податак који у ЕР налазимо о пореклу једне друге речи: „облик умокац (који је стекао статус књижевне речи) преосмишљен народном етимологијом према умочити, умакати, умак” (под ајмокац, ЕР).

3) италијанизми: **рижот/ризот/ризото, тингул, трипе**. Од 3 наведене лексеме италијанског порекла маркирану територијалну употребу имају 2 (**тингул, трипе**).

4) хунгаризми: **гулаш, перкелт**.

5) галицизми: **рулада**.

6) англицизми: **сандвич/сендвич**.

На основу бројчаног односа позајмљеница упоређених према језику даваоцу можемо закључити да је турцизама више него свих осталих позајмљеница заједно, чак 59,4% у овој лексичко-семантичкој групи назива јела. Можда је таква заступљеност у овој групи узрок општег утиска да су у терминологији кулинарства доминантни турцизми – те лексеме честе су у употреби, а неке чак врло фреквентне. И резултати испитивања турцизама у савременом српском књижевном језику показали су да је управо поље јела и пића једно од оних у којима је турски језик извршио најснажнији утицај (Ћинђић 2013: 96). Заступљеност позајмљеница из различитих језика међу називима јела од меса приказано графиконом.

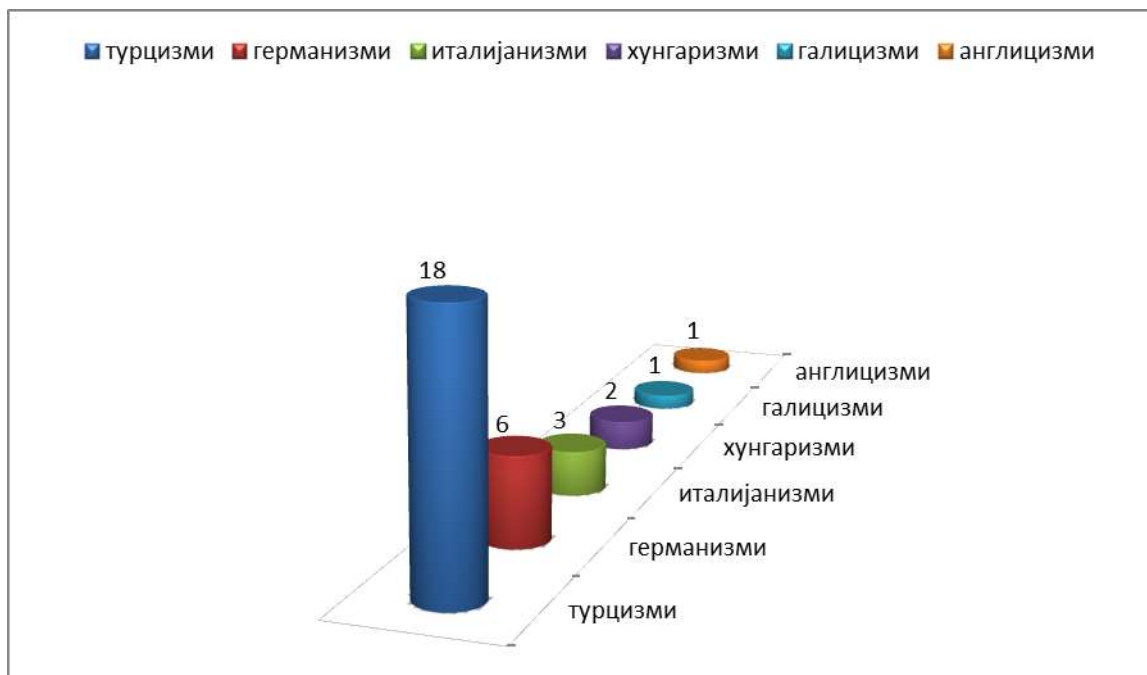
1. Заступљеност позајмљеница из различитих језика међу називима јела од меса

---

<sup>48</sup> Док у РМС уз ову лексему стоји етимон тал., РСАНУ даје два етимона нем. и тал., а КШ: нем. од тал. На основу наведеног одлучили смо да лексему ипак уврстимо међу германизме.

<sup>49</sup> У РМС ова лексема означена је квалификатором варв., изостаје етимон. Претпостављамо да је у питању германизам (покушали смо да утврдимо да ли је ова лексема у вези са глаголом поховати, али потврду за то нисмо пронашли у нашим нормативним речницима).

<sup>50</sup> У РМС наводи се двојни етимон: мац. и нем., а КШ лексему сматра германизмом.



Осврнућемо се на адаптираност ових лексема у српском језику, као и на њихове дублетне облике у употреби. Као варваризми, лексеме које нису адаптиране у лексички систем књижевног језика, означене су једино позајмљенице из немачког (**ајмокац**, **покенес**, **пофазне ринфлајш**); маркирану територијалну употребу (као покрајинизми) има 5 турцизама и 2 романизма. Са нормативног становишта, наведене лексеме, варваризми и покрајинизми, налазе се на периферији лексичког система. Остале позајмљенице, према томе, припадале би центру.

Потребно је указати и на ситуацију са варијантним облицима (фонетске и морфолошке варијанте) евидентираним у РМС. Ови облици настали су у процесу адаптације позајмљене лексике у лексички систем српског језика (пре свега на фонетском и на морфолошком нивоу). Посведочено је колебање у употреби, односно паралелна употреба различитих облика у време када су забележени.<sup>51</sup> Норма даје предност одређеним облицима. У РМС је то показано упућивачким дефиницијама, па ћемо погледати којим облицима се даје предност:

<sup>51</sup> Природа лексикографских приручника стандардног језика јесте да бележе језичку ситуацију претходних деценија. Време израде речника представља синхрони пресек, па можемо узети средину 20. века као временску границу забележеног лексичког слоја иако је речник издат шездесетих година XX века.

- 1) **пастета** упућено на **паштета**, чиме се овом облику даје предност (на исти начин поступљено је и у РСАНУ, док КШ региструје само облик **паштета**),
- 2) **рижот** је упућен на **ризот** и **ризото**, као облике којима се даје предност (док се у КШ јављају само **рижот/рижото**; временом је предност ипак дата облику **рижот(о)** (што илуструје КШ)),
- 3) **сандвич** се упућује на **сендвич** (КШ региструје једино облик **сендвич**),
- 4) **кавурма** на **каурма** (КШ има само **кавурма**),
- 5) **ћуфта** (ж р) на **ћуфте** (ср р) (а у КШ обрнуто),
- 6) **ћевап**, **ћеваб** упућени на **ћевап** (КШ има забележен само тај облик),
- 7) **филеки** и **филеци** су равноправни облици (а у КШ **филеки** упућено је на **филеци**).

С обзиром на савремено стање можемо уочити три тенденције развоја облика којима се даје предност из перспективе стандардног језика, илистроване трима групама примера:

1. група примера код којих је ситуација приказана у РМС остала непромењена са данашњег становишта, у поређењу са новијим речницима и ситуацијом у савременом језику: **паштета**, **сендвич**, **ћевап**, **филеци** (а **филеки** од равноправног постају варијантни облик);

2. временом се ситуација преокренула у корист облика **рижот(о)**, **кавурма**, **ћуфта** који је раније био упућиван на други облик (**ризот(о)**, **каурма**, **ћуфте**);

3. поједине варијантне облике КШ не региструје, па можемо сматрати да су нестали из употребе (завршена је та фаза у процесу адаптације): **пастета**, **ризот(о)**, **сандвич**, **каурма**, **ћевап/ћеваб**. Слично потврђује и РСЈ.

Можемо рећи да су данас у употреби превладали облици: **паштета**, **рижото**, **сендвич**, **ћевап**. Облици анализираних лексема са варијантним ликом забележени у РСЈ<sup>52</sup> су: **паштета**, **рижот** (**ризот**, **ризото** упућују се на њега), **сендвич**, **ћевап**, **ћуфте** (ср. р), **кавурма** (а нема лексеме **филеки/филеци**).

---

<sup>52</sup> Иако је у питању речник мањег обима, једнотомни, као новије издање од других консултованих лексикографских приручника, ближи је савременом стању у језику.

Како бисмо утврдили положај ове лексике у српском језику и степен њене адаптираности у лексичком систему, испитаћемо појаву деривације и полисемије код ње.

Лексеме које имају забележене деривате су: **ђувеч** (*ђувече*), **пастета/паштета** (*пастетар/паштетар, пастетица/паштетица*), **ћахија** (*ћахиџија*), **ћевап** (*ћевабџија, ћевапчић*), **ћеваб/ћевап** (*ћевабџија* (другостепени деривати: *ћевабџијин, ћевабџијски, ћевабџика* (трећестепени дериват: *ћевабџикин*) *ћевабџиница*), *ћевапче, ћевапчић*), **ћуфта** (*ћуфтица*), **трипе** (*трипице*), **шкембе** (*шкембићи, шкембар*; другостепени деривати: *шкембарев, шкембарка*, (трећестепени дериват: *шкембарница*), *шкембаров, шкембарски*), **долма** (*долмити*). Лексеме **ћевап** и **шкембе** имају другостепене и трећестепене деривате.

Интересантно је да су у питању махом турцизми – развијена деривација код њих сведочи о степену адаптираности, уклопљености у лексички систем српског језика. Док речи домаћег порекла које именују јела од меса не показују склоност ка творби изведеница.

Што се семантике деривата тиче, јављају се као именице у значењу особе која прави/продаје оно именовано мотивном речју (*пастетар/паштетар* *ћахиџија, ћевабџија/ћевабџија, ћевабџика, шкембар, шкембарка*), у значењу места на коме се прави/продаје оно именовано мотивном речју (*ћевабџиница, шкембарница*), као глаголи у значењу начина припреме јела (*долмити*), а јављају се и релационе речи, придеви, у значењу онај који припада особи која је именована коренском речју (*ћевабџијин, ћевабџикин, шкембарев, шкембаров*), који се односи на особу именовану коренском речју (*ћевабџијски, шкембарски*). С обзиром на врсту речи, дакле, у питању су именице, придеви, глаголи.

Забележени су и деминутивни облици лексема ове групе који немају значење деминутива већ именују другачије јело (често слично): **ћевапчић**, **ћевапче**, односно имају исто значење као основни облик (*трипице, шкембићи*).

Испитаћемо лексеме које именују јела од меса и с обзиром на њихову способност развитка полисемије.

Већина лексема јесте моносемична и оне чине више од 70% групе (**ајмокац**, **ваљци**, **гулаш**, **затоп**, **јанија**, **јетрица**, **јушад**, **кавурма**, **каља**, **капама**, **кешке**, **мусака**, **паприкаш**, **папучак**, **пастета/паштета**, **паштетица**, **перкелт**, **пирјан**, **подварак**, **подробница**, **покенес**, **покркља**, **пржолица**, **прчор**, **рижот/ризот/ризото**, **риндфлајш**, **сандвич/сендвич**, **сарма**, **стучка**, **тингул**, **трипе**, **трипице**, **турлија**, **ћахија**, **ћебап/ћеваб/ћевап**, **ћевапче**, **ћебапчић/ћевапчић**, **ћуфта/ћуфте**, **ћуфтица**, **филеки**, **чолама**, **чобанац**, **червиш**, **шкембићи**). На одсуство способности семантичке дисперзије свакако утиче и терминолошка природа ових лексема, као и њихово порекло (деривати и позајмљенице).

Полисемичне лексеме можемо разврстати на:

1) лексеме којима је примарно значење кулинарско и припада овој лексичко-семантичкој групи: **долма**, **ђувеч**, **пилав**, **пљескавица**, **подробак**, **подробац**, **рулада**;

2) лексеме којима је секундарно значење кулинарско (које припада овој групи): **засмочак**, **дроб**, **јапрак**, **плућица**, **пофазне**, **пржење**, **ражњић**, **увар**, **уварак**, **цревце**, **шкембе**.

Неколико лексема вишезначно је у оквиру ове терминологије (називи јела): **пофазне** (примарним значењем припада другој групи, означава прженице, секундарном овој), **подробак** (вишезначна чак и у оквирима ове групе). Забележене су и лексеме које су полисемичне у оквиру терминологије кулинарства шире схваћене (обухвата осим назива јела и начина припремања и посуђе, зачине, пиће и др.), нпр. **ђувеч (ђувече)** означава и јело и посуду (у којој се такво јело припрема), **засмочак** зачин и јело, **увар**, **уварак** чај и јело, **пржење** начин припреме и јело (које се на тај начин припрема).

Код појединих лексема семантичка структура другачије је обрађена, односно разгранатија у другим речницима<sup>53</sup>, нпр. за лексему **паприкаш** у РСАНУ наводи

---

<sup>53</sup> Не само у РСАНУ (речник другачијег типа, пре свега већег обима, што се одражава на начин представљања семантичке структуре лексеме, па су и значења су разгранатија), већ пре свега РСЈ,

се развијенија семантичка структуру, па су тако регистрована и друга значења, која не припадају кулинарској терминологији; остали речници које смо консутовали идентификују и друга значења лексеме **паштета**: РСАНУ, РСЈ као секундарно значење наводе: *врста пецива које се прави од лиснатог теста са надевом од сира, шунке и сл.*, што значи да је ова лексема вишезначна у оквиру кулинарског терминосистема (а наведеним значењем сврстали бисмо је у групу пецива, јела од теста); лексема **ваљци**, чије је значење лексикалозовано, посматрано као самостална лексема у РМС, а у РСАНУ као део семантичке структуре лексеме **ваљак** (једно од подзначања, код кога уочавамо метафоричан пренос номинације мотивисан семом која се односи на облик, што је продуктиван модел семантичке дисперзије).

Рећи ћемо нешто и о природи лексике која именује јела од изнутрица, као најбројнијој тематској групи у лексичко-семантичкој групи лексема које именују јела од меса. Установили смо да су те лексеме претежно домаћег порекла (чак 12 лексема од 16, колико група обухвата), а с обзиром на њихову територијану распрострањеност, половина је обележена као покрајинска (**затоп, подробац, подробац, подробица, трипе, трипице, филеки/филеци**), чиме јој се у систему књижевног језика даје периферна позиција. Бројност назива насталих домаћим творбеним средствима, као и бројност групе уопште, указује нам на значај који именована јела имају у домаћој кулинарији, али и у свакодневном животу. Разгранатост назива у овој таксонимији последица је и употребе у различитим деловима територије српског језика.

Лексеме **паприкаш, подробац, ћуфта** (и **сендвич**<sup>54</sup>) учествују у стварању фразеолошког значења, односно јављају се као компоненте фразеологизама, које ћемо навести у табели<sup>55</sup>.

---

КШ – ако је у овим речницима (мањег обима) значењска структура разгранатија (лексема вишезначна) на то треба обратити пажњу.

<sup>54</sup> Фразеологизам: **наћи се у сендвичу бити у незгодном положају, имећу две неприлике (у спорту или животу)** пронашли смо у КШ. Наводимо га јер учествовање у стварању фразеолошког значења указује на положај лексеме у лексичком систему, нарочито с обзиром на чињеницу да је у питању лексема која је по пореклу позајмљеница.

паприкаш	<b>направити од кога паприкаш</b>	<i>испремлатити, раскомадати, рашчечечити кога<sup>56</sup></i>
подробац	<b>откако је постао још није иза њега подробац остао</b>	<i>каже се о човеку који много и лакомо једе</i>
ћуфте	<b>алал му ћуфте</b>	<i>нека ти је срећно, свака ти част, браво, честитам; нека ти је просто</i>

Нарочито је чест у употреби фразеологизам **направити од кога паприкаш**. Семантичка компонента којом лексема **паприкаш** учествује су стварању глобалног значења овог фразеологизма јесте: који се састоји од ситног мноштва, иситњен, уситњен на нераспознатљиве делове.

Осврнућемо се и на уочене проблеме у лексикографској обради.

Различит статус исказан квалификаторима покр. и кув. у РМС и РСАНУ код појединих лексема проблематизује положај ове лексике у лексичком фонду српског књижевног језика, с обзиром на њихову припадност центру или периферији лексичког система и припадност терминосистему кулинарства.

Што се тиче начина дефинисања, идентификовање архисеме (нпр. **засмочак**) или диференцијалних сема понекад се разликује од речника до речника (нпр. у случају лексеме **гулаш** диференцијалне семе су нешто другачије, у случају лексема **ћевап/ћеваб/ћевап**, као и деривата **ћевапче** и **ћевапчић/ћевапчић**, о чему смо већ давали коментаре). Понекад информација дата секундарном семом није прецизна или тачна, нпр. код лексеме **паштета**: *обично у кутијама или тубама*, где наведену сему сматрамо сувишном и проблематичном; може бити проблематично и идентификовање примарног значења, нпр. **ђувеч** 1. јело, 2. посуда (или обрнуто, како је то учињено у РСАНУ).

Између неких лексема мале су разлике у дефиницији: уз **гулаш** дат је као синоним **паприкаш**, али не и обрнуто. Упућује на то да су у питању лексеме

<sup>55</sup> У првој колони табеле дајемо лексеми из терминологије кулинарства која се јавља као компонента фразеологизма, у другој колони наводимо фразеологизам чија је она компонента, а у трећој дефиницију фразеолошког значења.

<sup>56</sup> У КШ овај израз је обележен квалификатором шаљ(иво). и дефинисан нешто прецизније: *премлатити, поразити, уништити кога*.



истог значења, синоними, али то не можемо сматрати исправним, у питању су слична, али не и иста јела, лексеме не именују идентичне реалије. Објашњење можемо наћи једино у настојању лексикографа да за реч страног порекла да макар и врло условно речено релативни синоним, домаћу реч **паприкаш**; **перкелт** је дефинисан као телећи паприкаш, **тингул** као паприкаш од живинског меса. За наведене лексеме **паприкаш** се даје као синоним или архисема (односно хипероним), нарочито уз речи страног порекла. Насупрот томе, код лексеме **стучка** наведена је лексема **ћуфте** као синоним иако је позајмљеница. Међутим, ради се о веома фреквентној речи која је део општег лексичког фонда.

На основу речничких дефиниција можемо издвојити лексеме које чине синонимске низове : **трипе**, **шкембе**, **шћембићи**, **филеки**, односно лексеме **подробак**, **подробац**, **подробница**, **прчор**, при чему **подробак**, **подробац**, **подробница** представљају творбене дублете. Лексеме **затоп**, **дроб**, **кавурма/каурма** представљају само делимичне синониме (повезане су међусобно лексикографским поступком испоређења). Занимљиво је да ове лексеме све припадају мањој тематској групи на коју смо указали на почетку – јела од изнутрица. У питању су слична јела, која се разликују делимично, у начину припреме, односно врсте меса од кога су припремљена. Понекад је тешко на основу лексикографске дефиниције утврдити праве разлике.

Дати ваљану лексикографску дефиницију јела показује се као тежи задатак него што би се могло претпоставити. Како би се слична јела ипак диференцирала морају се укључити битне диференцијалне семе. Питање је шта је суштински оно што описује неко јело, када не можемо дати рецепт: начин припреме, састојци, укус. При дефинисању лексема сваке тематске области специфично се поступа, постоји неки модел речничке дефиниције, па би ваљало успоставити модел и за називе јела.

Посебан проблем представља морфолошки број појединих лексема које у једнини именују комад (у значењу део, главни састојак неког јела), а у множини то јело (које се састоји од више таквих комада, понекад у сосу, са преливом и сл.), као што је то случај са лексемом **ћуфта**, односно **ћуфте**<sup>57</sup>. Лексикографска

---

<sup>57</sup> Па би се могло рећи да **ћуфта** чини део јела **ћуфте**.

дефиниција у РМС је задовољавајућа, али су пропустили да нагласе улогу броја, односно разлику у значењу у вези са тим: јело именујемо именицом у множини. Установљена је неусаглашеност у лексикографским приручницима у вези са идентификовањем основног облика лексеме у таквим случајевима, а колебање лексикографа чак и у истом речнику указује на несигурност у томе како овом проблему приступити. Наведена проблематика повезана је и са утврђивањем примарног значења, а при том треба водити рачуна да и количина представља релевантну семантичку компоненту значења лексема из области кулинарства (Мојсиловић 2014: 43).

## 2. Лексеме које именују јела од поврћа, брашна, јаја и сл.

У ову групу сврстали смо лексеме које именују остала јела (од поврћа, брашна, јаја и сл.), односно јела која нису са месом. Могли смо ову групу назвати и „разно“, а окупља их пре свега заједничка особина – да не припадају ниједној од осталих, јасно омеђених лексичко-семантичких група.<sup>58</sup>

<b>ајершпајз</b>	<i>размућена пржена јаја, кајгана</i>
<b>варење</b>	<i>варено, кувано јело</i>
<b>вариво</b>	<i>кувано поврће</i>
<b>готовац</b>	<i>цицвара (од сира)</i>
<b>гракача</b>	<i>врста јела од јечма и пасуља, граха</i>
<b>гренадирмарш</b>	<i>врста јела од куваног теста и кромпира</i>
<b>грушавина</b>	<i>јело од млека и јаја</i>
<b>жганац</b>	<i>јело кувано од кукурузног (ређе којег другог) брашна, качамак, палента, пура</i>
<b>кајгана</b>	<i>јело од пржених јаја</i>
<b>кајганица</b>	<i>дем. од кајгана</i>
<b>капула</b>	<i>јело од згњечена граха, пасуља с луком</i>

<sup>58</sup> Морали смо се послужити негативним дефинисањем при опису садржаја групе. Могло би се још више спецификовати – која нису од теста, нити имају специјалну употребну функцију.

<b>капулица</b>	<i>дем. од капула</i>
<b>качамак</b>	<i>јело од тврдо скувана кукурузног брашна, пура, жганци, палента</i>
<b>каша</b>	<i>житко јело, спремљено од брашна, прекрупне, кромпира и сл. у води или млеку: јечмена ~ , кукурузна ~ , кромпирова ~</i>
<b>кашица</b>	<i>дем. од каша</i>
<b>квашеница</b>	<i>јело од кришака хлеба наквашених или намочених у масти с јајима</i>
<b>кисељ</b>	<i>врста киселог јела од воћног сока и кромпирова брашна</i>
<b>кромпирача</b>	<i>јело или пита од кромпира</i>
<b>кувано</b>	<i>в. кување</i>
<b>кување/кухање</b>	<i>оно што се кува, јело</i>
<b>куља</b>	<i>качамак, жганци, палента</i>
<b>купусник</b>	<i>мрсно јело с купусом</i>
<b>мајонез</b>	<i>хладан умак од жуманаца, сенфа, уља и сирћета, оцта</i>
<b>мајонеза</b>	<i>(лимуна)</i>
<b>макарун</b>	<i>в. качамак</i>
<b>мамаљуга</b>	<i>качамак, пура, палента</i>
<b>мандара</b>	<i>јело од масти, брашна и воде</i>
<b>машћеница</b>	<i>хлеб, крух натопљен у врелој масти</i>
<b>машћенка</b>	
<b>мецганик</b>	<i>јело од згњеченог пасуља, граха, папула</i>
<b>моча</b>	<i>комад хлеба, круха умочен у врелу маст или мастан сок</i>
<b>мрс</b>	<i>храна која садржи у себи масноће (месо, нарочито сухо, сланина, млечни производи и сл.); јело справљено с месом или зачињено машићу</i>
<b>обара</b>	<i>обарена зелен, обарено поврће</i>
<b>обарак</b>	<i>оно што је обарено</i>
<b>омлет</b>	<i>јело од јаја и брашна, обично наведено месом или шунком</i>
<b>палента</b>	<i>тврдо скувана каша од кукурузног брашна, жганци, пура, качамак</i>

<b>папа</b>	<i>јело, храна (хлеб, каша)</i>
<b>папула</b>	<i>јело од куваног и згњеченог граха, пасуља или сочива и кромпира</i>
<b>пире</b>	<i>каша (обично од кромпира)</i>
<b>полента</b>	<i>палента</i>
<b>пофазне</b>	<i>кришке белог хлеба намочене у млеко и јаја и пржене на масти</i>
<b>прга</b>	<i>врста јела и брашно од кога се прави такво јело; исп. качамак, цицвара</i>
<b>пребранац</b>	<i>врста пасуља, граха; јело од пребраног и зачињеног пасуља</i>
<b>прженица</b>	<i>пржен комад хлеба</i>
<b>приганица</b>	<i>пригано јело од јаја и брашна</i>
<b>пулента</b>	<i>в. палента</i>
<b>пура</b>	<i>јело од куваног кукурузног брашна, качамак, жганци, палента</i>
<b>пурица</b>	<i>дем. од пура</i>
<b>пуричица</b>	<i>дем. од пурица</i>
<b>риз-бизи</b>	<i>врста јела од пиринча и грашка</i>
<b>ричет</b>	<i>јело од јечмене прекрупне и граха</i>
<b>саганлија</b>	<i>пребрани грах, пасуљ, пребранац</i>
<b>саламата</b>	<i>овсена крупица пржена на уљу или на масти</i>
<b>салата</b>	<i>јело, кувано или пресно припремљено на сличан начин: ~ од кромпира, ~ од краставаца</i>
<b>смок</b>	<i>а) храна која садржи у себи масноће (сланина, суво месо, сушене кобасице, кајмак, сир), мрс; б) јело које се једе кашиком (вариво); јело од умешеног брашна или тесто</i>
<b>таратор</b>	<i>додатак јелу, салата од киселог млека, свежих краставаца и белог лука</i>
<b>трганци</b>	<i>јело од куваног кукурузног брашна, качамак, палента, жганци</i>
<b>тргањци</b>	<i>в. трганци</i>
<b>туцаник</b>	<i>куван и изгњечен кромпир</i>
<b>ћоћка</b>	<i>раскувано вариво или друго какво густо скувано јело</i>
<b>улевача</b>	<i>кајгана</i>

<b>фриганица</b>	<i>јело од пржених јаја, кајгана</i>
<b>цицвара</b>	<i>густо кувано јело од брашна, масла и сира</i>
<b>цицварица</b>	<i>дем. од цицвара; цицвара</i>
<b>цицмара</b>	<i>в. цицвара</i>
<b>цушпајз</b>	<i>јело од поврћа, вариво</i>
<b>чешњача</b>	<i>врста јела начињеног с много чешњака</i>
<b>чимбур</b>	<i>врста јела од јаја и скорупа врста јела од јаја и скорупа</i>

Према основном састојку од кога су припремљена ова јела, лексеме које их именују можемо разврстати у неколико мањих лексичко-семантичких подгрупа:

1) јела од поврћа: **гракача, гренадирмарш, капула, капулица, кисељ, кромпирача, купусник<sup>59</sup>, мецганик, папула, пире, пребранац, ризи-бизи<sup>60</sup>, ричет, саганлија, туцаник, цушпајз.**

У питању је 16 лексичких јединица, од којих је половина страног порекла (8 лексема и 1 полусложеница).

2) јела од брашна: **готовац, саламата, цицвара/цицмара, цицварица, жганац<sup>61</sup>, качамак, куља, макарун<sup>62</sup>, мамаљуга, мандара, палента/полента/пулента, прга, пура, пурица, пуричица, трганци/тргањци.**

Међу 16 регистрованих лексема које именују јела од брашна само је 5 страног порекла (**саламата, качамак, макарун, мамаљуга, палента**). Заступљеност речи домаћег порекла у књижевном језику указује на традиционални начин исхране становништва у претходним вековима. Сличну тенденцију установили смо и код других група јела од житарица и теста.

3) јела од јаја: **ајершпајз, грушавина, кајгана, кајганица, омлет, улевача/уљевача, фриганица, чимбур.**

<sup>59</sup> Према РСАНУ у питању је пита, гибаница с купусом, што је потврђено примерима из којих се јасно види начин припреме. Лексему ипак остављамо у овој групи на основу њене дефиниције у РМС (могла би имати и оба значења, нарочито с обзиром на то да је у питању изведеница домаћег порекла, чија мотивна реч означава поврће, као главни састојак јела, које год оно било).

<sup>60</sup> Уврстили смо у грађу и ову полусложеницу, а у прилог томе да је не треба изоставити говори и чињеница да је у РМС обележена квалификатором употребне вредности кув., што значи да је препозната као део система кулинарске терминологије.

<sup>61</sup> РСАНУ нешто другачије дефинише зн ове лекс: *комад обарена теста, најчешће од пројина брашна, у јелу које се прелива млеком или врелом машићу; качамак, пура.*

<sup>62</sup> РМС региструје ово значење само код облика **макарун**, и то као секундарно, док код лексеме **макарон** тог значења нема, а РСАНУ облик сматра покрајинским, али са истим значењима као **макарон**.

Међу 8 забележених лексема половина је страног порекла.

4) јела од хлеба, прженице<sup>63</sup>: **квашеница, пофазне, прженица, приганица**<sup>64</sup>.

Само 1 лексема је страног порекла.

Забележено је још 18 лексема које ћемо посебно размотрити. Већина осталих лексема врло је општих значења (**варење, вариво, каша, кашица, кувано, кување/кухање, мрс, обара, обарак, папа, смок, ћоћка, чешњача**), и неке од њих могле би бити посматране и као хипероними мањих група, таксонимија у кулинарском терминосистему. Све су домаћег порекла, осим лексеме **папа**<sup>65</sup>.

Даље, забележене су и лексеме **машћеница, машћенка, моча**<sup>66</sup>, које имају исто значење и можемо их сматрати врстама једноставног јела од хлеба који је посут, натопљен, преливен чиме масним. Могле су бити класификоване различито, нпр. уз врсту хлеба, односно јела од хлеба као што су прженице. Семантички садржај им је исти<sup>67</sup>, али не и положај у лексичком фонду српског књижевног језика. Лексеме **машћеница, машћенка** представљају творбене варијанте добијене од исте творбене основе помоћу различитог суфикса (*-ица*, односно *-ка*); како имају исто значење и маркиране су на исти начин, територијално (припадају покрајинском слоју лексике), представљају праве синонине. За разлику од ових лексема, које су моносемичне, лексема **моча** ступа у синонимски низ једним од секундарних значења, она није покрајинска, па

---

<sup>63</sup> Ову, мању групу именовали смо према истуреном члану. Издвојили смо је како се односи на јело од хлеба и јаја, а могла би се посматрати и као подгрупа претходне.

<sup>64</sup> Питали смо се где сврстати ову лексему, међу кајгане, прженице или качамак. Остаје нејасно на основу понуђене дефиниције.

Занимљиво је одређење броја основног облика код наведених лексема. Примењени су различити лексикографски поступци: именица је у једнини, множини или се уз облик у једнини даје назнака 'обично мн.' Сви су илустровани у овој малој групи лексема са врло сличним значењем, па би било очекивано да је основни облик исти.

<sup>65</sup> Која је пореклом из италијанског језика и карактеристична је за дечји говор.

<sup>66</sup> Треба погледати значење ове лексеме у РСАНУ: **1.а. мастан талог који остане после печења или пржења меса и сл. б. комад хлеба, пецива умочен или удробљен у маст, мастан сок или какву другу јестиву течност. в. умац, умокац, сос.** (региструје и неколико секундарних покрајинских подзначења која се односе на разл. јела: попара, прженице и сл.). **2.** покр. влага; влажно време; влажно место. **3.** фиг. превара.

<sup>67</sup> РСАНУ као синонимски део дефиниције лексеме **машћеница** наводи лексеме топљеница и моча.

можемо закључити да са претходним лексемама чини делимичне синонине. У питању су лексеме домаћег порекла, мотивисане именицом која означава битан састојак, оно чиме је хлеб натопљен: маст, односно придевом који именује битну особину јела: мокар (исп. маст<sup>2</sup> и мокар, ЕР).

Осврнимо се прво на лексеме за које смо рекли да имају специфично општије значење, те се стога не могу сврстати ни у једну од претходних мањих група. Оне именују врсте јела према начину припреме (варење, кување, बारेње: **варење, вариво, кувано, кување/кухање, обара, обарак**), битном састојку, зачину (чешњак: **чешњача**), према физичким особинама (житко, раскувано: **каша, кашица, ћоћка**). Претежно су изведенице, јасне семантичке везе са мотивном речи (глагол који именује начин припремања или именица која именује главни састојак).

Разликују се од других именица које смо навели, а које именују, по правилу, јела јасно утврђеног начина припреме, односно састојака (дакле рецепта по коме се припремају), са мањим варијацијама које су обично наглашене у речничкој дефиницији, као важне диференцијалне семе. С обзиром на њихову природу, не чуди што у РМС налазимо врло уопштене дефиниције, понекад прилично неодређене: *кувано јело, кувано / обарено поврће, оно што се кува / оно што је обарено, јело које се једе кашиком* и сл. РСАНУ, међутим, даје одређеније, прецизније дефиниције као и развијенију семантичку структуру (што је с обзиром на тип и обим речника свакако очекивано, али је у случају ових лексема нарочито уочљиво). Како су у питању речи домаћег порекла, са специфичним положајем у терминосистему кулинарства јер их одликује и јасна припадност општем лексикону, осврнућемо се на њихово значење обрађено у РСАНУ:

**вариво 1.** *свака махунаста биљка чији варен, куван плод служи као храна;*  
**2.а.** *свако варено, кувано јело, најчешће од поврћа или махунастог биља;* **б.** покр. *јело од куваног купуса;* **в.** покр. *јело од сира и брашна, цицвара;* **3.** покр. *количина намирница довољна да се скува за један оброк;* **4.а.** покр. *кување;* **б.** фиг. *унутрашња ватра, узбуђење.*

Примећујемо да лексикограф уопштава значење: свака махунарка, свако јело, да је дакле сема општости битан део семантичког садржаја.

**кување 1.** *гл. им од кувати; 2.* *кувано јело, вариво.*

Иако врло сажета, ипак је нешто прецизније формулисана дефиниција јела него у РМС: *оно што се кува, јело.*

**обара** покр. **1.а.** *обарена зелен, обарено поврће које се са уљем једе обично у време поста; б.* *обарено свињско месо (обично од главе, језика и сл.) које се користи за прављење kobасица и сл. прерађевина; вода у којој је то месо обарено; 2.* *кер. житка маса од укисељеног кукурузног брашна у коју се ставља тек печена керамика.*

Лексема је овде обележена као покрајинска, за разлику од РМС који, по правилу, речи које су потврђене Вуковим делима не обележава тако (а питање је сматрамо ли то оправданим принципом, из данашње перспективе), уз спецификавање начина и времена употребе (*са уљем, обично у време поста*). Наводе се и друга кулинарска значења, као и терминолошко значење које припада другом терминосистему.

**каша 1.а.** *ретко кувано јело уопште. б.* покр. *густа течност која се одлије при кувању качамака, паленте, скроб; 2.а.* *полужитка или житка маса неке материје или смесе разних материја; б.* *безоблична маса онога што је смрвљено, здробљено; 3.* *прекрупа; 4.* *фиг. тежак, непријатан положај, мучна, тешка ситуација, заплет, гужва, метеж, хаос.*

Основно значење прецизније је дефинисано у РМС, а недостаје важна диференцијална сема: од житарица. Чини се да је основно значење лексеме: житко, полутечно јело од житарица, поврћа и сл. добијено кувањем или потапањем у течност, што је представљало основу исхране становништва на овим просторима (данашње Србије и Балкана уопште) од најстаријих времена. Иако је такав тип јела изгубио на значају у данашој култури исхране, ову лексему важно је исправно дефинисати.<sup>68</sup> Такође, уочавамо да су продуктивне за стварање секундарних значења биле сема које се односе на густину, житкост, затим смешаност разних састојака (до непрепознатљивости).

---

<sup>68</sup> А једно од значења које у савременом говору деминутив *кашица* добија је каша за исхрану одојчади (пасирана храна припремљена или индустријски произведена). То показује како се неки облици могу актуелизовати, и вратити у језик у новом, нешто другачијем значењу (добија нове семе за исхрану одојчади, обично индустријски произведена).



Значајно је приметити да је код ових лексема примарно значење кулинарско, али да поред кулинарских значења има и оних која не припадају тој терминологији, секундарних семантичких реализација добијених преносом номинације индукованим метафором, као и фигуративних значења, која нису карактеристична, очекивана код терминолошке лексике (**вариво, каша**).

Треба споменути и лексеме **салата/шалата** и **таратор**, чије укључивање у корпус и анализу морамо објаснити. Лексема **салата** означава врсту јела, прилог или предјело, које се служи уз главно јело (док до сада навођене лексеме представљају главна јела<sup>69</sup>), односно поврће које се зачињено једе као прилог и врста јела која се на сличан начин припрема. На основу дефиниције у КШ препознаје се као кулинарски термин, врста јела, са посебним начином припреме: зачињавањем, и то „обично без кувања”; дакле: не мора бити хладно јело, може бити и кувано. Лексема **таратор** означава додатак, салату. Такође је можемо посматрати као прилог (или посебну групу међу прилозима).<sup>70</sup> Ако се ослонимо на метод компоненцијалне анализе и разложимо речничку дефиницију како бисмо утврдили архисему, најважнију сему која нам показује појмовну вредност, приметимо да је она различито идентификована у речницима: хладан умак од... / додатак јелу / салата од... (у РСАНУ идентификована је и још једна од диференцијалних сема: *зачињен* која нам указује на начин припреме). У РМС секундарно значење лексеме **салата** дефинисано је као *јело, кувано или пресно припремљено на сличан начин*; примарним значењем идентификује се врста биљака које се *пресне и зачињене... једу уз...*, што је већ опис јела, начина његове припреме (зато у дефиницији другог подзначења и стоји: *јело ...припремљено на сличан начин*). Даље, у дефиницији у КШ налазимо семе: *зачињене... (обично без кувања)*; *свако друго јело припремљено на овај начин, које се сервира само или уз друга јела* (налазимо и објашњење порекла: фр од итал in salata *посољено*). Дакле,

---

<sup>69</sup> Критеријум од кога ћемо повремено морати да одступимо, како ће се видети даље у раду.

<sup>70</sup> У корпусу је такође забележен и мањи број лексема које именују сос, надев, маринаду, а за које немамо одговарајући општи назив, већ се обично користе управо наведене речи да означе читаву ову мању категорију (која би у некој већој категоризацији појмова и лексема кулинарства била уврштена међу прилоге и састојке).

идентификована архисема као и важне диференцијалне семе потврђују да је ову лексеме, као и претходну требало уврстити у корпус.<sup>71</sup>

Наш полазни критеријум при ексцерпцији грађе за корпус био је термичка обрада при припремању јела. У појединим случајевима, међутим, укључили смо и лексеме које смо имали у корпусу, а које не испуњавају овај критеријум, бар не у потпуности. Не припремају се сва јела термичком обрадом, иако то јесте главни, типичан начин припреме.<sup>72</sup> С обзиром на њихов гранични положај (у односу на термичку обраду – често могу бити припремљене са или без ње). Таквих је лексема у корпусу било мало и стога смо сматрали да их не би требало изоставити.

Речи страног порекла позајмљене су из различитих језика. Међу њима су:<sup>73</sup> турцизми (**саганлија; качамак; кајгана, чимбур; таратор**), германизми (**гренадирмарш, цушпајз; ајершпаз; пофазне**), затим галицизми (**пире, омлет**), италијанизми (**ризидизи; макарун, палента/полента/пулента; папа; салата/шалата**<sup>74</sup>), романизми (**капула**<sup>75</sup>; **мамаљуга**<sup>76</sup>), русизми (**кисељ; саламата**), хунгаризми (**ричет**), грецизми (**папула**<sup>77</sup>). О њиховом нормативном статусу рећи ћемо нешто на основу квалификатора наведених у РМС. Као

---

<sup>71</sup> Указаћемо и на лексеме које су обрађене на сличан начин као салата: нпр. **купус, пасуљ, тиквица**. Именују врсту биљке и храну, обично уз опис јела, начина на који се припрема, служи, као дела дефиниције примарног значења. Оне нису ушле у наш корпус, али их свакако овде морамо бар споменути. Интересантно је како је њихово значење дефинисано, свакако су кулинарски термини, али разлика је између намирница, 'које служе за људску исхрану' (што налазимо код неких лексема које именују врсту поврћа) и горе поменутог описа припреме јела.

<sup>72</sup> О чему сведочи и значење саме лексеме **кување** коју користимо у свакодневном говору најчешће уместо 'припрема јела'.

<sup>73</sup> Набројане лексеме међусобно смо раздвојили тачком запетом према припадности групама.

<sup>74</sup> Морамо споменути да нешто другачије порекло ове лексеме наводи КШ: фр. према итал.

<sup>75</sup> Погледајмо како је етимологија лексеме **капула** успостављена у различитим лексикографским приручницима. Квалификатор порекла лексеме у РМС је романски, у РСАНУ налазимо: исп. лат. тал., а у КШ: хрв. дијал. од к.лат.

<sup>76</sup> Лексема **мамаљуга** позајмљена је из румунског језика.

<sup>77</sup> Иако у РМС нема квалификатора порекла, идентификовали смо лексему **папула** као грецизам на основу других лексикографских приручника, пре свега РСАНУ (који даје квалификатор грч., али доноси и другачију семантичку структуру, више подзначења која се односе на различита јела: 1.а *посно јело од куваног и гњеченог или пасираног кромтира, пасуља, сочива или грашка, обично зачињено луком, уљем, паприком и сл.*, *пире* (ово значење добро је потврђено примерима, и хронолошки и територијално); б. *густо кувано јело од брашна и млека, каша*; в. *врста намаза од пасираног грашка, зачињеног уљем, паприком и бибером*. У КШ налазимо ову лексему са квалификатором порекла нгрч., али идентификовано је једино значење: *врста намаза*).

варваризми, неадаптиране позајмљенице, обележени су сви германизми (што је, чини се чест случај међу кулинарском лексиком у РСМ), као покрајинизми, речи маркиране ограниченом територијалном употребом, обележени су турцизми **чимбур** и **саганлија**, италијанизми **макарун**, **пулента**, **шалата** (који представљају варијантне облике лексема општег лексичког фонда **палента** и **салата**) и романизми **капула**, **мамаљуга**. Сматрамо да наведене речи припадају периферији лексичког система књижевног језика. Што се тиче забележених варијантних облика **палента/полента/пулента**, КШ региструје једино облик **палента**, а у РСМ облик **полента** (нема квалификатор, дакле нема нормативног или територијалног ограничења за његову употребу, што би значило да га треба сматрати делом општег лексичког фонда) упућен је на **палента**, чиме се њему индиректно даје предност. Из перспективе књижевног језика важно је утврдити који су облици централнији у систему и којима се даје предност јер језик тежи да редувантност избегне, што је посебно значајно за сваки терминосистем, па и онај који добрим делом захвата у лексику општег лексичког фонда, какав је овај који анализирамо.

Међу позајмљеницама деривате имају једино лексеме **палента**, **салата**,<sup>78</sup> и то првостепене и другостепене. То су именице у значењу: особа која много/радо једе храну именовану мотивном речју (*паленташ*, *салатар*, *салатара*); посуда за држање хране именоване мотивном речју (*салатара*).

Позајмљенице су претежно моносемичне и само неколико њих развија полисемију<sup>79</sup>: 1) **макарун**, **пофазне** – оба значења су кулинарска и представљају називе јела (која смо сврстали у различите лексичко-семантичке групе); 2) **капула**, **салата** примарно значење односи се на намирницу, врсту поврћа, а секундарно на врсту јела (и припада кулинарској терминологији у ужем смислу, овде анализираној).<sup>80</sup>

---

<sup>78</sup> Према РСАНУ и лексема **папула** има развијену полисемију и деривацију – више значења и неколико деривата.

<sup>79</sup> Напомињемо да деривацију и полисемију (осим у ретким случајевима, који су посебно објашњени) посматрамо на основу материјала из РСМ.

<sup>80</sup> У литератури је примећено да лексеме са општим значењем *какво поврће* имају могућност развијања метонимијског односа *биљка – плод – јело* (које се *сравња од те биљке*) и понашају се као *singularia tantum*, у морфолошкој су категорији градивних именица, а бројност исказују уз помоћ партикуларизатора (Гортан-Пемк 1997: 71–71).

Лексеме домаћег порекла су: **варење, вариво, готовец, гракача, грушавина, жганац, кајганица, капулица, каша, кашица, квашеница, кромпирача/крумпирача, кувано, кување/кухање, куља, купусник, мандара, машћеница, машћенка, мецганик, мрс, моча, обара, обарак, пребранац, прга, прженица, приганица, пура, пурица, пуричица, смок**<sup>81</sup>, **трганци/тргањци, туцаник, ћоћка, улевача/уљевача, фриганица, цицвара/цицмара, цицварица, чешњача**. Укупно је забележена 41 лексема домаћег порекла, у односу на 22 позајмљенице, дакле знатно, чак двоструко више, и управо је из тог разлога било важно посветити пажњу овој групи. Забележени варијантни облици представљају фонетске варијанте или ијекавске облике наспрот екавским (нпр. **улевача/уљевача**).<sup>82</sup>

У питању су изведенице, осим лексеме **каша, смок**.

Лексеме **цицвара** и **мандара** специфичне су јер имају непрозирно порекло што се тиче њихове мотивације, али препознатљив суфикс, па ћемо о њима прво нешто рећи. О пореклу лексеме **цицвара** на основу података у ЕР (под **цицвара, -ар, ЕР**) нисмо могли много закључити осим да је у питању изведеница помоћу суфикса **-ара**, иначе продуктивног у називима јела, док за лексему **мандара** налазимо објашњење да је, како је у питању пастирско јело, можда настало „по семантичком закону синегдохе од грецизма **мандра**” (под **мандара, мандра, ЕР**), што би значило да представља изведеницу лексеме страног порекла.

Лексема **мрс** је именица изведена нултом морфемом од глагола, поствербал од **мрсити** (као религиозни термин у значењу јести месо, прекинути пост) (под **мрс, ЕР**), а лексема **жганац** изведена је од старог словенског (тачније свесловенског и прасловенског) глагола **жећи** (преко облика трпног придева) суфиксом **-ац** (под **жећи, -ац, ЕР**), а **готовец** од придева **готов** (док глагол **готовити** Скок сматра деноминалом (под **готов, ЕР**)).

---

<sup>81</sup> У ЕР налазимо забележено да је вероватно позајмљено из старовисоконемачког (под **смок, ЕР**), али како је у питању несигурна тврдња, а и ради се о дијахронијској перспективи, као и у случају неких других древних позајмљеница (нарочито с обзиром на непоузданост тврдње) сматрамо је домаћом лексемом.

<sup>82</sup> Док **фриганица** и **приганица** на основу дефиниција у РМС имају другачије значење.

Неке од лексема јесу деминутиви лексема које именују јело (**капулица, кајганица, цицварица, пурица, пуричица, кашица**).

Остале лексеме изведене су:

1) од именица које означавају намирницу од које се јело припрема (грах, кромпир, чешњак, купус, суфиксима *-ача* и *-ик*): **гракача, кромпирача/крумпирача, чешњача, купусник**;

2) од глагола који именује начин припремања јела, односно трпног придева од њега изведеног:

а) суфиксом *-ик*: **мецганик, туцаник, пребранац, трганци/тргањци**;

б) суфиксом *-ица*: **фриганица, квашеница, прженица, приганица**;

в) суфиксом *-а*: **куља, прга, пура, обара**;<sup>83</sup>

г) суфиксом *-ак* (**обарак**), суфиксом *-ина* (**грушавина**), суфиксом *-ача* (**улевача/уљевача**), суфиксом *-иво*<sup>84</sup> (**вариво**) настају само по једна лексема ове групе (али се они јављају и у другим обрађеним лексичко-семантичким групама).

Забележени су још и облици глаголских именица **варење, кување/кухање**, поименичен придев **кувано** (који развија нова значења механизмом метонимије, а процес номинације преноси се са полазног појма: начин припремања на циљни: јело добијено тим начином).

С обзиром на морфолошке одлике лексема ове групе, осврнућемо се на питање бројивости код именица: **жганац, трганци/тргањци, приганица**, које су наведене у облику множине као основном или имају ознаку: (обично) мн. Ове лексеме означавају јела која се састоје из бројивог мноштва са рашчлањеном структуром (**приганица**), односно недељивог, неизбројивог мноштва сегмената (**жганац, трганци/тргањци**). Природа реалије коју означавају наведене лексеме утиче на њено морфолошко понашање. У лексикографским приручницима уочена је прилична неуједначеност у обради оваквих именица, пре свега с обзиром на успостављање основног облика одредничке речи у једнини или у множини. Чини

---

<sup>83</sup> За лексему **ћоћка** нисмо пронашли податке у ЕР. Спомоћемо је овде јер свакако има суфикс *-а* или *-ка*, али нам њен коренски део није прозиран.

<sup>84</sup> Данас непродуктиван суфикс, који се сачувао у малом броју именица старијег постања, међутим међу њима су **печиво, тестиво** (док се **кољиво**, грчког порекла данас више не може сматрати изведеном речју (Клајн 2003: 79–80), кулинарски термини, па и **јестиво** и **пиво**, који би спадали у шире схваћену кулинарску терминологију. Према Шипкином тумачењу лексеме попут **вариво, печиво** имају значење производа или резултата радње (Шипка 1962: 76–81).

се да је у питању формална тежња да се у речнику именице наводе у основном облику јединине, па се то догађа и у случајевима у којима реалија представља мноштво, а називи тих јела користе се у језику у облику множине.<sup>85</sup>

Међу лексемама домаћег порекла маркиране територијално квалификатором покр. су лексеме **гракача**, **купусник**, **мецганик**, **ћоћка**, **готовац**, **цицмара**, **куља**, **прга**, што их смешта ближе периферији лексичког система српског књижевног језика.

Забележени деривати лексике домаћег порекла су деминутиви: *кашица*, *пурица*, *пуричица*, *цицварица* и релационе речи, придеви: *кашаст*, *ћоћкав*, *цицвараст*, што представља очекиване деривате. Можемо закључити да је деривација врло слабо развијена. Једино лексема **цицвара** има више деривата: *цицварица*, *цицвараст*, *цицварати*, *цицварење*, *цицвараш*. Занимљиви су деривати *цицвараст* 'празноглав', *цицварити*: 'тврдичити, цицијашити', *цицвараш* 'требник (јер се обично попу, кад дође коме у кућу с требником и сврши посао, износи *цицвара*' јер указују на семе колективне експресије у семантичкој структури лексеме **цицвара**, које су биле продуктивне у стварању значења ових деривата.

Осврнућемо се и на појаву синонимије код лексема ове групе. Занимало нас је не само код којих се лексема јавља, већ и које су лексеме употребљене као синонимски део дефиниције. Издвојићемо случајеве у којима се јавља синонимски део речничке дефиниције, односно упућивачка дефиниција:

1) уз лексеме **ајершпајз**, **улевача/уљевача**, **фриганица** – као синонимски део речничке дефиниције јавља се лексема **кајгана**;

2) **кувано** и **кување**;

3) уз једно од значења лексеме **смок** (*храна која садржи у себи масноће*) наводи се и синонимски део речничке дефиниције **мрс**;

4) **готовац**, **цицварица** (једна нијанса значења), **цицмара/цицвара**;

5) уз лексеме **жганац** (али једино облик множине **жганци** јавља се као синонимски део дефиниције), **качамак**, **макарун**, **палента/полента/пулента**,

---

<sup>85</sup> Ову проблематику детаљније обрађујемо у оквиру других лексичко-семантичких група (јела од теста).

**пура, трганци/тргањци** – јављају се следећи синоними **жганци, качамак, палента, пура** (те ове лексеме можемо сматрати правим синонимима);

б) **мецганик и папула; саганлија и пребранац; цушпајз и вариво**. Синонимски пар чини маркирана лексема (покрајинизам или варваризам) уз које се наводи и синонимски део дефиниције и лексема која није маркирана, дакле припада општем лексичком фонду.

Примећујемо да је примењено опште лексикографско начело да се уз маркиране речи (територијално или по пореклу) настоји навести и реч истог значења која није маркирана, а да су неке лексеме очито централније у низу релативних синонима у којем се налазе (нпр. **кајгана**).

Међу лексемама домаћег порекла оне које полисемију развијају у оквиру терминологије кулинарства су: **приганица** (секундарно значење лепиња, уштипци, припада лексичко-семантичкој групи јела од теста), **готовац**<sup>86</sup> (готово јело), **трганци/тргањци**, односно у оквирима ове терминологије у нешто ширем смислу схваћену **смок** (означава: зачин, мрс, оно што се у исхрани сматра као особита храна, вариво, јело од теста), али у овој групи заступљени су својим секундарним значењем. Лексеме **каша** и **моча** развијају секундарна значења преносом номинације помоћу механизма метафоре (**каша полужитка маса**, односно **моча подвала**), а лексема **мрс** помоћу механизма метонимије (*дани када је дозвољено мрсити*).

Лексема која учествује у стварању фразеолошког значења као компонента фразеологизма једино је лексема **кајгана**:

кајгана	<b>као светог Петра кајгана</b>	<i>прескупо</i> <sup>87</sup>
---------	-------------------------------------	-------------------------------

<sup>86</sup> У РСАНУ семантичка структура другачије је обрађена и има другу хијарархију, као примарно дато је значење *готово јело*.

<sup>87</sup> У студији о српској фразеологији и религији Н. Вуловић ову фразеолошку јединицу наводи у облику: **кошта (стаје) као светог Петра кајгана**, њено глобално значење дефинише нешто прецизније од наведеног: *много, превише кошта*, а према категоријалном значењу (припадности еквивалента члана А у структури) сврстава га међу глаголске поредбене фразеологизме (Вуловић 2015: 196–197).

У питању је поредбени фразеологизам. На порекло овог фразеологизма указује Чајкановић објашњавајући га причом коју је записао Ј. Дамаскин о чуду Св. Ђорђа, када трговци нису могли изаћи из цркве док нису платили кајгану коју су појели, а коју је оставио један младић у цркви, затим је ово поређење византијско-грчког порекла добило у српској варијанти уместо Св. Ђорђа добро познату личност из српских народних прича, легенди и пословица Св. Петра (Вуловић 2015: 193).

Лексикографске напомене. У дефиницијама анализираних лексема ахисема најчешће је идентификована као: јело (јело од... / врста јела). Међутим, јављају се и: каша, вариво, салата, умак (од / са...), а налазимо и случајеве као што су: пржена/сушена риба, кувано/обарено поврће (али и само опис начина припреме и набрајање састојака без навођења општије категорије којој реалија припада нпр. размућена јаја, пржена крупица, кришке хлеба, пржен хлеб, пребрани грах и др.). Управо овакав начин дефинисања појединих кулинарских термина представљао би велики проблем при формирању електронских база података и електронских речника. Не постоји универзална формула 'јело од / јело са...', као што је то случај са нпр. деловима људског тела ('део људског тела...') или неким другим терминолошким системима који су доследније обрађени у нашим речницима (са устаљеним начинима дефинисања), и ваљало би је успоставити.



### 3. Лексеме које именују јела од рибе

Забележено је само 7 лексема. Можемо рећи да је особеност ове групе управо одсуство лексике која именује такве врсте јела. Могли бисмо се запитати да ли се ради о непостојање реалија, или се номинација јела од рибе врши на неки други начин.<sup>88</sup>

Свакако је део традиционалне исхране становништва, нарочито с обзиром на богатство речним и језерским водама. Доминантна у исхрани у време поста, данас се једе углавном товљена риба, док је у прошлости она ловљена у рекама (о древности и значају риболова има доста података, о њима сведоче и подаци о аласким чамцима, као и пијацама које су неки градови, попут Новог Сада и Земуна, имали само за продају рибе Живковић: 30). удаљеност од мора, загађеност речних токова могу утицати на смањену употребу рибе у исхрани. доступност конзервиране и залеђене хране захваљујући индустријској производњи и развоју прехранбене индустрије. одсуство назива јела од рибе условљено је можда и њиховом најчешће веома једноставном припремом.

У ексцерпираној грађи нашле су се и лексеме које именују сушену или усољену рибљу икру (називи за врсте кавијара) – припремају се, као што је већ речено, сушењем или усољавањем, дакле кулинарским поступцима који не укључују термичку обраду (што нам је био полазни критеријум при ексцерпцији грађе). Укључили смо их у анализу јер представљају малобројне називе јела, прехранбених производа од рибе који су забележени у РМС, па смо сматрали да је

---

<sup>88</sup> Занимало нас је да ли се и који називи јела јављају у савременој употреби. Прегледали смо таг „јела од рибе” на интернет страници *Кулинарка* (coolinarka) и пронашли 265 појављивања. Прегледањем појединачних (265 рецепата који носе наведени таг) пронашли смо једино називе попут следећих: пржени филети сома, запечени ослић, маринирани ослић, ослић с поврћем, риба на лисабонски начин, риба у соли, скуша у рерни, бродет од морске рибе, бродет од речне рибе, паприкаш од ослића, перкелт од сома, туна с коморачем, сомовина на пиринчу, ослић у вину, пијани шаран, рибља чорба, аласка чорба, манастирски ослић, лосос, па и (непреведени страни назив): sashimi rolls (приступљено 12. 3. 2017, <https://www.coolinarika.com/tag/jela-od-ribe/>). Можемо уочити да су у питању вишечлане лексеме и лексеме које преносом номинације индукованим метонимијом према моделу риба – месо од рибе – јело од тог рибљег меса развијају секундарно значење. Међу вишечланим лексемама правим терминолошким синтагмама можемо сматрати називе пијани шаран, рибља чорба, аласка чорба, који су се усталили у употреби. Остали називи представљају ситуационо употребљене описне називе, у којима се спецификује врста рибљег меса, начин припреме, главни састојак у припреми или се употребљава постојећи назив јела које се иначе припрема са месом, уз наглашавање да је са рибом.

важно приказати оно што је забележено, и рећи нешто и о њима. Сведоче о заступљености назива за рибља јела у књижевном језику, али и о заступљености тих јела у нашој исхрани.<sup>89</sup>

Такође, у анализу смо укључили и лексему **риба** (у значењу: *јело од рибе*<sup>90</sup>), из истих разлога.

<b>ајвар</b>	<i>в. хајвар</i>
<b>авгутар</b>	<i>сува икра из рибе скакавице</i>
<b>бакфиш</b>	<i>пржена риба</i>
<b>баток</b>	<i>сушена риба</i>
<b>бутарга</b>	<i>сушена икра морских риба</i>
<b>кавијар</b>	<i>усољена рибља икра (нарочито од моруне), ајвар</i>
<b>риба</b>	<i>јело од рибе</i>
<b>хајвар</b>	<i>усољена рибља икра, кавијар</i>

Можемо их разврстати: 1) јело од рибе – 2 лексеме, **бакфиш** и **баток**, означавају таква јела, као и сама лексема **риба**, која има опште значење и представља уобичајени назив за јело од рибе уопште; 2) називи за врсте кавијара (**(х)ајвар**, **авгутар**, **бутарга**, **кавијар**).

Називи за кавијар страног су порекла – позајмљенице из турског (**(х)ајвар**, **кавијар**<sup>91</sup>), италијанског (**бутарга**), грчког (**авгутар**). Лексема **бакфиш** је

<sup>89</sup> Дунавски аласи у околини Кладова били су познати и по лову на моруну, од које се добија веома квалитетан кавијар, који се све до изградње хидроцентрале Ђердап извозио. Теодор Метохит забележио је да је на трпези краља Милутина, крајем XIII столећа, између осталог, служена свежа и усољена риба, посебно цењена масна дунавска моруна, јесетра, од које се правила црна икра (кавијар) (Живковић 2015: 30).

<sup>90</sup> Секундарно значење ове лексеме према РМС гласи: *рибље месо; јело од рибе*. Добијено је преносом номинације индукованим метонимијом према формули намирница – јело од те намирнице, коју налазимо и код поврћа или (делова, комада) меса. Иако је првобитна концепција при ексерпцији искључивала лексеме које означавају поврће, животиње, па и месо као намирницу, наведене ретке изузетке направили смо, сматрамо, с разлогом.

<sup>91</sup> Порекло ове позајмљенице другачије је представљено у КШ: фр. *caviar* од тур. *havvar*, а дефинисана је као *усољена икра неких риба припремљена за јело*. Поставља се питање позајмљивања овог облика преко француског језика (са чијом се лексемом облички подудару) и интерференције са позајмљеним турцизмом са истим значењем ајвар/хајвар, што би значило да су у питању облици исте лексеме који преко различитих језика долазе у српски језик. РСАНУ такође наводи етимон тур. (као и РСЈ), а П. Скок (х)ајвар сматра балканским турцизмом, док за облик са к уместо х наводи да долази из италијанског (млетачког) или немачког (под хајвар, ЕР). *Етимолошки речник српског језика* ову лексему сматра балканским турцизмом: ушла је и у друге европске језике, одакле је у новије време поново позајмљена у облику кавијар (Скок допушта вен.

германизам (обележен као неадаптирана позајмљеница квалификатором варв. у РСМ). Једина забележена лексема домаћег порекла које именује јело од рибе (поред саме лексеме **риба**) била би **баток**. Позајмљеница из италијанског **бутарга** маркирана је као покрајинска. Лексема **(х)ајвар** има и секундарно значење које припада области кулинарства (врста салате, зимница)<sup>92</sup>. Иначе, лексеме које означавају јела од рибе не показују способност полисемантичке дисперзије.

Испитаћемо појаву синонимије код лексема ове групе. Исто значење имају лексеме: 1) **(х)ајвар** и **кавијар** (при чему лексема **(х)ајвар** ступа у синонимски однос само једним од значења); 2) **бутарга** и **авгутар**<sup>93</sup>. Постојање више лексема са истим значењем и њихову паралелну употребу објашњавамо позајмљивањем из различитих језика; такође, ове лексеме немају исти статус у лексичком систему јер је једна од њих покрајинска (**бутарга**).

У случају лексема **ајвар** и **кавијар** временом је дошло и до прерасподеле значења, у складу са принципом језичке економије и уклањања редувантности (па тако прва лексема у савременом језику (првенствено) означава салату, а друга икру).

Одсуство развијеније номенклатуре за рибља јела у српском књижевном језику занимљиво је пре свега с обзиром на то да је пост (као период рестрикције мрсне хране, у коме јела од рибе имају важну улогу у обезбеђивању храњивих материја у исхрани становништва) битан део традиције и православне хришћанске културе српског народа. Питање је има ли више назива за оваква јела која су у употреби. Како бисмо то утврдили прегледали смо и *Православни посни кувар* са рецептима традиционалних манастирских и народних посних јела (нема издавача наведеног!), али ни ту нисмо пронашли друге називе јела (осим: риба, чорба од икре, рибљи крокети, шаран на луку, шаран са маслинама, шаран на пиринчу, печени ослић, сарма од киселог купуса са рибом, шницле од рибе, лигње, лигње са

---

и нем. посредство; ово прво је мало вероватно због одсуства потврда на Приморју) (под ајвар, ЕРСЈ).

<sup>92</sup> Неки лексикографски приручници (и то новији) сматрају значење 'салата' примарним (РСЈ, КШ). Можда је у питању синхрона, односно дијахрона перспектива, редослед значења се можда променио, а са савременог становишта морали бисмо се сложити са таквом хијерархијом семантике структуре лексеме **(х)ајвар**.

<sup>93</sup> Да су у питању синоними закључујемо на основу начина обраде ових лексема у РСАНУ, у коме лексема **бутарга** има упућивачку дефиницију: *в. авгутар*.

парадајзом, пилав од лигњи, пуњене лигње, пржене лигње). Као део назива ових јела јављају се лексеме које означавају јела од меса, уз обавезно спецификовање рибљег меса у њима.<sup>94</sup>

Да закључимо. У питању је врло сиромашна таксонимија. Уочљиво је одсуство назива за јела од рибе у кулинарском терминосистему, али и у лексичком фонду српског књижевног језика. Како лексика сведочи и о језичкој слици света једног народа, питали смо се може ли се на основу тога извести неки лингвокултуролошки закључак о значају ове хране у српској култури. С обзиром на значај поста у православној хришћанској традицији (традицији која је не само неодвојиви део националне културе, већ и један од стожера око кога се та култура, као и национални идентитет формирају у раном средњем веку) била би очекивана изразитија лексичка раслојеност. Можда објашњење треба тражити и у свакодневном животу и прехранбеним навикама становништва, као и односу према рибљој храни како се јела од рибе повезују са постом, а пост са одрицањем наспрам мрсне хране која симболизује обиље, па и плодност, бујање живота (концепт карневала, античких дионизија, сатурналија као део паганске традиције Балкана и античког Медитерана, а и паганског прослављања плодности као једног од темељних културалних концепата у пољопривредним друштвима/културама уопште).

#### **4. Лексеме које именују течна, чорбаста и пихтијаста јела**

У питању су 34 лексеме које су у лексичко-семантичку групу издвојене према критеријумима густине и текстуре јела које именују, а не према уобичајено примењеном критеријуму састава јела. Ове лексеме даље класификујемо на називе за супе, чорбе, чорбаста јела и називе за пихтијаста јела.

---

<sup>94</sup> Мини-анкета у којој смо од неколико испитаника тражили да наведу називе јела од рибе потврдила је констатовано, а одговори су били: риба, рибља чорба, пастрмка на жару, лигње, кавијар, лосос, гирице, уз усмени одговор неких испитаника да називе немамо, или немамо праве, што наводи на размишљање о томе како концептуализујемо јело уопште, што може бити тема неког наредног истраживања.

#### 4.1. Називи за супе, чорбе / чорбаста јела.

Лексеме ове подгрупе издвајамо према критеријуму типа јела: чорбасто (ако као критеријум узмемо опозицију ретко/густо, односно течна/чврста храна).<sup>95</sup>

##### 4.1.1. Лексеме које именују супе/чорбе.

Забележена је 21 лексема, међу којима неке имају варијантне облике. Означавају течну врсту јела, које се обично класификује у бистра и густа, односно супе и чорбе. Традиционално се служе топла, а добијају се кувањем разних састојака (меса, поврћа, тестенина) и представљају део свакодневног централног obroka – (породичног) ручка, као и традиционалне церемонијалне гозбе (при чему мислимо на свадбе, крштења, славе, као део традиционалне културе).<sup>96</sup>

<b>боршч</b>	<i>густа чорба, јуха од разне зелени (с месом или без меса)</i>
<b>бујон</b>	<i>супа, јуха од меса и поврћа у којој је обично размућено јаје</i>
<b>буљон</b>	<i>бујон</i>
<b>булумаћ</b>	<i>густа јуха, чорба од брашна и сира</i>
<b>булумач</b>	
<b>жупа</b>	<i>супа, јуха</i>
<b>јуха</b>	<i>текуће, течна јело с месом, варивом, тестом и сл., супа, чорба</i>
<b>јушина</b>	<i>аугм. и пеј. од јуха</i>
<b>јушица</b>	<i>дем. од јуха</i>
<b>киселица</b>	<i>кисела јуха, чорба</i>
<b>мекињара</b>	<i>кисела чорба, јуха од мекиња</i>
<b>панада</b>	<i>чорба у којој је укуван свежи хлеб, зачињена маслом и луком</i>
<b>потаж</b>	<i>супа, чорба у којој су укуване различите врсте теста и поврћа</i>

<sup>95</sup> На значај овог типа јела у нашој култури може нам указати и уобичајено схватање да је (како бисмо били здрави) неопходно сваког дана појести нешто 'топло' или 'на кашику'.

<sup>96</sup> Наведено зависи од културних образаца, па тако супа може бити и хладна у неким културама, или део obroka који се конзумира у другом делу дана, не као ручак. Такође, може представљати и читав оброк (нпр. у азијској кулинарској традицији).

<b>супа</b>	<i>течно јело од искуваног меса и разне зелени, са зачинима; исп. јуха</i>
<b>чорба</b>	<i>течно јело често с комадићима меса и с поврћем (обично запржено и зачињено); исп. јуха</i>
<b>чорбетина</b>	<i>аугм. и пеј. од чорба</i>
<b>чорбина</b>	<i>аугм. и пеј. од чорба</i>
<b>чорбица</b>	<i>дем. од чорба, ретка или слаба чорба</i>
<b>чорбуљак</b>	<i>слаба чорба, бућкуриши</i>
<b>чорбуљина</b>	<i>аугм. и пеј. од чорба</i>
<b>чорбурина</b>	
<b>шљивовац</b>	<i>чорба, јуха од шљива</i>
<b>шљивовик</b>	<i>шљивовац</i>
<b>шчи</b>	<i>чорба од купуса или другог поврћа</i>

Забележени су варијантни облици: **бујон/буљон**, **булумаћ/булумач**, **супа/жупа**. Како су у питању лексеме страног порекла, ове фонетске варијанте настале су у процесу фонетске адаптације лексеме при уклапању у лексички систем српског језика. Забележени облици сведоче о паралелној употреби (у време када је лексикографски приручник израђиван). На њихов међусобни однос и положај у лексичком систему указује се у лексикографским приручницима: 1) даје се предност појединим облицима лексикографским поступцима (као што је упућивање, упућивачка дефиниција), индиректно прескибује (позајмљеница **жупа** има квалификатор нем. вулг.<sup>97</sup>); 2) указује се на њихов равноправан статус (знаком једнакости између одредничких речи (**бујон** и **буљон**) или њиховим повезивањем везником „и” и заједничком дефиницијом (**булумаћ/булумач**)<sup>98</sup>). О њиховој употреби у савременом језику можемо закључити на основу чињенице да КШ не региструје лексеме **булумаћ/булумач**, облик **жупа**, као ни лексему **панада**.

<sup>97</sup> Док у РСАНУ стоји квалификатор покр., којим се указује на ограничену територијалну употребу лексеме.

<sup>98</sup> Док се у РСАНУ предност даје (упућивачком дефиницијом) варијантним облицима **буљон**, односно **булумаћ**.

С обзиром на морфолошки род издвајамо именице женског рода, којих је највише: 13, затим мушког рода, 8, док лексема средњег рода нема у овој лексичко-семантичкој подгрупи.

Као покрајинске лексеме обележене су једино **мекињара** и **панада** (прва је домаћег, а друга страног порекла).

Лексема домаћег порекла је 7: **јуха, јушина, јушица, киселица, мекињара, шљивовац, шљивовик**, што представља само 33% лексике ове подгрупе. Ако им прикључимо и деривате позајмљеница који су настали на домаћем језичком терену (према схватању уобичајеном у српској дериватологији које их третира као речи домаћег порекла) **чорбетина, чорбина, чорбица, чорбуљак, чорбуљина, чорбурина**, тај проценат износи 62%.

Анализиране лексеме домаћег порекла према саставу можемо поделити на просте и изведене. Лексема **јуха** једина је неизведена реч домаћег порекла, док су остале лексеме изведенице. Мотивисане су називом састојка од кога је јело припремљено (мекиње, шљива): **мекињара, шљивовац, шљивовик**, или битном особином – укусом (кисело): **киселица**<sup>99</sup>. Остале речи представљају (једнореферентне) деривате лексема **јуха, чорба** – деминутиве, аугментативе, пејоративе.

Забележено је 8 лексема страног порекла: **боршч, бујон/буљон, булумаћ/булумач, панада, потаж, супа/жупа, чорба, шчи**. У питању су турцизми (**булумаћ/булумач, чорба**), галицизми (**бујон/буљон, потаж**), русизми (**боршч, шчи**), германизми (**супа/жупа**<sup>100</sup>), италијанизми (**панада**).

---

<sup>99</sup> Код Скока уз ову изведеницу (од придева кисео, кисела, а са значењем acerbus) налазимо информацију да су у питању називи различитих киселих ствари (под кисјети, ЕР).

<sup>100</sup> О различитим тумачењима порекла лексеме **супа**. За ову лексему Речник страних речи (КШ) наводи француску етимологију, РСАНУ турску и немачку, а Етимологијски рјечник ову лексему сматра балканским талијанизмом (под супа, ЕР). Пут уласка лексеме **супа** у наш језик ваљало би боље испитати.

Позајмљенице су углавном моносемичне, осим лексема **булумаћ/булумач** и **супа/жупа** које имају полисемантичку структуру, примарно и секундарно значење (при чему су оба значења или нијансе значења<sup>101</sup> кулинарска).

Међу лексемама домаћег порекла јављају се 3 вишезначне лексеме, којима је једно од значења је кулинарско, примарно (**киселица**, **шљивовик**<sup>102</sup>), односно секундарно (**шљивовац**), а добијена су независно једна од других понављањем истог творбеног модела. Па тако нпр. секундарне семантичке реализације лексеме **киселица**<sup>103</sup> такође именују оно што је киселог укуса (врсте пића, течности: кисело вино, кисела вода и др.).

Забележене деривате имају једино лексеме **јуха**, **чорба**.

Деривати лексеме **чорба** указују на то да је ова позајмљеница фреквентна у употреби и адаптирана у лексички и творбени систем књижевног језика. У питању су аугментативи и пејоративи (**чорбетина**, **чорбина**, **чорбуљина**, **чорбурина**)<sup>104</sup> и деминутиви (**чорбица**, **чорбуљак**, који могу имати и значење *ретка или слаба чорба*, односно *бућкуруши*). Код деривата лексеме **чорба** који представљају аугментативе и пејоративе забележена је творбена синонимија. Можемо рећи да се код њих јавља конкуренција творбених форманата. Ова лексема има забележен и један дериват са експресивним, погрдним значењем: *чорболок (готован, паразит)*, за именовање лица за које се верује да је готован (садржи сему колективне експресије).

Лексема **јуха**, као проста реч домаћег порекла, има очекивано развијену способност деривације. Семантика деривата ове лексеме: 1) деривати који именују особу која много/радо једе јело именовано овом лексемом (*јухар*, *јухотија*, *чорбарош*); 2) деривати који означавају особине онога што садржи/даје много јела именованог овом лексемом (*јухат*, *јушан*, *јушаст*), односно особине

---

<sup>101</sup> Лексема **булумаћ/булумач** има нијансу значења која би се могла сврстати у терминологију кулинарства у ширем смислу (и припадала би области пекарства) *брашно смешано с водом, чиме пекари мажу хлеб, крух пре печења*. Мислимо да би ту семантичку реализацију у семантичкој структури лексеме требало одвојити као подзначање у речничком чланку.

Лексема **супа/жупа** има секундарно значење које смо сврстали у групу тестенине.

<sup>102</sup> Лексеме **шљивовац** и **шљивовик** имају и подзначање које би спадало у терминологију кулинарства у ширем смислу схваћену: *компот од шљива*.

<sup>103</sup> У РСАНУ налазимо више значења која се односе на храну и пиће са том особиним: *квасни хлеб, боза, кисело млеко, кисела вода, кисело вино и др.* ), добијене су понављањем истог творбеног модела (семантичко-творбеним варирањем).

<sup>104</sup> П. Скок спомиње пејоративне аугментативе на *-ина*, *-етина*, *-уљина*, *-урина* (под чорба, ЕР).



онога што има физичке карактеристике јела именованог овом лексемом (*чорбаст (који личи на чорбу, који није густ, редак)*); 3) деривати који означавају особину онога што служи за конзумирање јела именованог овом лексемом (*јушан (који служи за сркање јухе)*); 4) деривати који именују предмет који служи за јело именовано овом лексемом (*јушник (посуда, здела за јуху), јушњак (лонац у коме се кува јуха), чорбалица, чорбалук (здела, чинија за чорбу)*).

Ова лексема има и дериват јушад (*месо у јухи као јело*) који припада истом терминосистему.

Забележени су фразеологизми чију компоненту чине лексеме ове групе: **јуха, супа, чорба и чорбица.**

<b>јуха</b>	<b>лозова јуха</b>	фиг. вино
<b>супа</b>	<b>загустити супу</b>	учинити нешто тежим, незгоднијим, компликовати
<b>чорба</b>	<b>варити своју чорбу</b>	радити свој посао
	<b>кусати чију чорбу</b>	бити у чијој служби
	<b>марити (за кога, што) као за фратарску чорбу</b>	слабо или никако се бринути за кога
	<b>осолити, запарити, запржити, скувати коме чорбу</b>	довести кога у незгодан, тежак положај
	<b>просути на кога пасју чорбу</b>	оклеветати, оцрнити некога
	<b>(у) свакој чорби бити мирођија</b>	мешати се у свашта
	<b>чорбине чорбе чорба</b>	ир. врло далек или никакав род
<b>чорбица</b>	<b>посркао ти је ђаво чорбицу</b>	пропао си

Фразеолошке јединице у чији састав лексеме јављају се у различитим структурним облицима: именичке конструкције (нпр. **чорбине чорбе чорба**), глаголско-именичке конструкције (нпр. **загустити супу**), реченичне (и пословичне) конструкције (нпр. **(у) свакој чорби бити мирођија**).

Успостављање творбених гнезда, учествовање у стварању фразеолошких значења (што не одликује остале лексеме подгрупе) код лексема **чорба, јуха, супа**

указују на њихову припадност општем лексичком фонду. Те лексеме представљају и централне чланове анализираних подгрупе, помоћу којих се идентификују, дефинишу остали чланови. Њихово општије значење уочавамо у лексикографским дефиницијама: течно јело (са/од – следе диференцијалне семе које се односе на различите састојке).<sup>105</sup> Све остале лексеме ове групе имају као архисему: супа или чорба.

За остале лексеме групе можемо рећи да исказују особине термина, не развијају полисемију, деривацију, нити учествују у стварању фразеолошких значења.

#### 4.1.2. Називи за чорбаста јела

У питању су само 3 лексеме: **бродет**, **папазјанија**, **рагу**. Имали смо недоумицу да ли да лексеме које именују чорбаста јела сврстамо међу чорбе или јела од меса (према критеријуму главни састојак или критеријуму тип јела: чорбасто (ако бисмо као критеријум узели опозицију ретко – густо, односно течна/чврста храна, што би представљало превод терминолошке опозиције која постоји у енглеском језику liquid/solid food)). При разврставању у лексичко-семантичке групе често се може поступити на више начина, и ваљано образложити тај поступак. У оквиру групе назива за чорбе лексеме које именују ова јела такође би се издвајале (због густине јела) у мању подгрупу. Зато их наводимо овде.

<b>бродет</b>	<i>чорбасто јело од рибљег меса са много зачина<sup>106</sup></i>
<b>папазјанија</b>	<i>чорбасто јело од меса и различитог поврћа</i>
<b>рагу</b>	<i>густа супа<sup>107</sup></i>

<sup>105</sup> Занимљиво је приметити да је у КШ значење лексеме **чорба** дефинисано на следећи начин: *густо спремљена супа (са...)*.

<sup>106</sup> У Речнику страних речи и израза (КШ) дефиниција ове лексеме гласи: *врста зачињеног рибљег наприкаша*, а у РСАНУ : *врста рибљег наприкаша*. Што нас је и довело у недоумицу око сврставања ових лексема у одговарајућу лексичко-семантичку групу.

<sup>107</sup> КШ уопште не бележи значење 'супа' (у РМС то је нијанса значења!), а дефиниција гласи: *чорбасто јело припремљено кувањем исецканог меса и поврћа у добро зачињеном умаку*.

Код наведених лексема уочљиве су недоумице око припадности именованог појма одређеној класи или лексичко-семантичкој групи, што значи да је архисема недовољно прецизно, односно различито идентификована у лексикографским приручницима (нпр. **бродет**: чорбасто јело / врста паприкаша; **рагу** јело од меса у умаку; густа супа / чорбасто јело у умаку).

Све 3 лексеме су страног порекла, позајмљенице, и долазе из различитих језика: италијанског (**бродет**), грчког (**папазјанија**), француског (**рагу**).

Напомена: постоји неслагање око етимона у случају лексеме **папазјанија**, РМС наводи грчки језик као језик давалац, а КШ турски (уз пропратни превод турске вишечлане лексеме *paraz uahnişi*: попова јанија, што указује на изворно хришћанско, православно, односно грчко порекло). Контактологија сматра језик из кога је лексема преузета непосредно – језиком даваоцем и облик лексеме у језику примаоцу директно је повезан са њим (обликом из језика даваоца), па ћемо се тога и држати. Нећемо улазити даље у путеве позајмљивања лексема.<sup>108</sup>

С обзиром на способност развијања секундарних значења уочили смо метафорички пренос номинације код лексема **папазјанија** (*збрка, дармар*) и **рагу** (*мешавина, смеша*), индукован сличним семама основног значења: семом 'смеша различитог (поврћа и сл.)', односно семом 'смеша више врста (меса и зелени)'

#### 4.2. Називи за пихтијаста јела

У питању је мања група, која обухвата само 10 лексема (и њихових забележених варијантних облика), али која се издваја својим специфичним значењем. Лексеме ове групе означавају јело које се добија од остатака при обради меса, а сматра се локалним специјалитетом, и део је зимске празничне трпезе, као и понуде ресторана националне кухиње. Иако је у питању мали број лексема, оне представљају занимљиву таксонимију назива за једно јело.

---

<sup>108</sup> У питању могу бити и различити путеви позајмљивања како лексема може нпр. именовати различита јела у грчкој и турској кулинарској традицији (при чему би дошло до интерференције ознака различитих реалема).

КШ региструје још једно (кулинарско) значење ове лексеме, и то као примарно: *овчје месо са црвеним луком и зачинима*, док је секундарна семантичка реализација она коју дајемо овде, а коју РМС наводи уз етимолошку ознаку грчког порекла.

<b>аспик</b>	<i>пихтије с хладним месом или рибом, хладетина<sup>109</sup></i>
<b>дрхталина</b>	<i>дрхталица</i>
<b>дрхталица</b>	<i>хладетина, пихтије</i>
<b>дрче</b>	<i>хладетина, пихтије</i>
<b>желатин</b>	<i>пиктије, хладетина</i>
<b>желатина</b>	
<b>желе<sup>110</sup></b>	<i>пиктије, хладетина</i>
<b>ладетина</b>	<i>в. хладетина</i>
<b>паче</b>	<i>хладетина, пиктије</i>
<b>пиктије</b>	<i>охлађен и згуснут сок у дрхтавом стању од искуваног меса и костију, хладетина, дрхталица, паче</i>
<b>питије</b>	<i>в. пиктије</i>
<b>пихтије</b>	<i>в. пиктије</i>
<b>сулц</b>	<i>пиктије, хладетина, аспик</i>
<b>хладетина</b>	<i>охлађен и згуснут сок у дрхтавом стању од искуваног меса и костију, пиктије</i>

Забележено је неколико варијантних облика лексема: **желатин/желатина**, **ладетина/хладетина**, **пиктије/питије/пихтије**. У питању су морфолошке варијанте – облици мушког и женског рода (**желатин/желатина**) и фонетске варијанте (**ладетина/хладетина**, **пиктије/питије/пихтије**). Индиректно прескрибовање облика **хладетина** и **пиктије** у РМС обавља се лексикографским поступком, упућивањем на те облике (употреба упућивачке речничке

<sup>109</sup> Дефиниције у другим лексикографским приручницима гласе: *охлађени искувани сок од меса, пихтија* (КШ), *охлађен и стегнут сок куваног меса или рибе; исп пиктије* (РСАНУ).

<sup>110</sup> Интересантно је питање морфолошког рода код ове лексеме. РМС даје морфолошку ознаку средњег рода, као и РСЈ, међутим у РСАНУ налазимо: м и с, а у КШ наводи се само мушки род. У питању је позајмљеница (из француског језика), па овакво колебање у роду на које наилазимо у нашим највећим лексикографским приручницима тумачимо као незавршен процес адаптације лексеме страног порекла и њеног уклапања у морфолошки систем српског језика.

дефиниције)<sup>111</sup>. Међутим, можемо рећи да у савременој употреби преовлађује облик **пихтије**.<sup>112</sup>

Само једна лексема има има маркирану територијалну употребу (квалификатором покр.) **дрче**<sup>113</sup>.

Интересантно је да су две лексеме **аспик**, **пиктије** обележене квалификатором кув., и тиме препознате као део терминосистема кулинарства. Тај податак значајан је с обзиром на чињеницу да је идентификација кулинарске лексике, кулинарских термина у РМС слабо спроведена.

Још једна одлика ове групе лексема јесте да оне представљају синонимски низ. Означавају исти (или сличан) семантички садржај, мада им статус у лексичком систему српског језика није потпуно исти (како неке од њих секундарним значењем улазе у синонимски низ, неке су покрајинске речи, што значи да је њихова употреба територијално ограничена, а неке су позајмљенице из различитих језика).

Према пореклу лексике можемо разврстати ове лексеме на:

1) лексеме домаћег порекла: **дрхталина**, **дрхталица**, **дрче**, **пиктије/питије/пихтије**<sup>114</sup>, **(х)ладетина**.

Осим лексеме **пихтије**, у питању су изведенице, мотивисане семама које се односе на физичке особине/квалитет: **дрхталина**, **дрхталица**, **дрче**, **(х)ладетина**.<sup>115</sup>

---

<sup>111</sup> Установили смо да се у семантичким и синонимним деловима дефиниција лексема истог значења у РМС јавља много чешће употребљен облик **пиктије**: 7 пута, наспрам 2 пута употребљеног облика **пихтије**.

<sup>112</sup> У Етимологијском рјечнику П. Скока (ЕР) одредничка реч је **пихтија** у морфолошком облику множине – занимљиво је и због облика са х (наводи и податак да је овај облик: стрп. (14–15 век)) и због множине, а наводе се као синоними такође лексеме у облику множине: дрхталице, паче. Даље, одредничка реч је: **пача** (а онда читамо: обичније паче), а једино је **хладетина** наведена у облику једине.

<sup>113</sup> У РСАНУ и код лексема **дрхталица**, **желатин/желатина** и **желе** ова семантичка реализација је (најчешће секундарна и) обележена као покрајинска. Тиме се све оне смештају на периферију лексичког фонда српског књижевног језика.

<sup>114</sup> Ову лексему наводимо међу речима домаћег порекла јер је савремени речници српског књижевног језика не обележавају као позајмљеницу. Из дијахронијске перспективе посматрано у питању је балкански грецизам, посведочен у српским средновековним текстовима (под пихтија, ЕР).

2) лексеме страног порекла: галицизми (**аспик**, **желатин/желатина**, **желе**), германизми (**сулц**), турцизми (**паче**)<sup>116</sup>.

Однос домаће и стране лексике, дакле, равноправан је у овој групи, заступљене су једнаким бројем лексема.

Морфолошки дублети мушког и женског рода који се јављају код исте лексеме настали су у процесу адаптације стране лексеме у морфолошки систем српског језика: **желатин/желатина**. Уочили смо и колебање у роду код лексеме **желе**. Даље, творбене дублете представљају лексеме **дрхталица** и **дрхталина**, добијене од исте творбене основе различитим суфиксима (*-ица* и *-ина*).

Интересантно је да лексеме **желе** и **сулц** имају исти семантички садржај, али различиту дистрибуцију семантичких реализација у лексикографским приручницима: примарно и секундарно значење наведени су различитим редоследом.

Осврнућемо се на морфолошке одлике лексема ове групе с обзиром на категорију бројивости. Лексеме ове групе одликује употреба облика множине, која је у РМС изражена морфолошким ограничењем: мн. код лексема: **дрче**, **паче**, **пиктије/питије/пихтије**<sup>117</sup>, односно: обично мн. код лексема **дрхталина**, **дрхталица**. У питању су именице *pluralia tantum* које означавају храну концептуализовану као мноштво са ограниченом бројивошћу (Суботић 1999: 91–92). Код њих постоји сема неодвојивости јер означавају масу (у којој се ипак распознају засебни делови). У литератури је указано на њихово специфично понашање у вези са бројивошћу, и изнето мишљење о томе да се оне не понашају као именице *pluralia tantum*, него као градивне именице (а у разговорном језику се може чути употреба облика једнине). Категорија бројивости везана је код њих за

---

<sup>115</sup> П. Скок наводи да је у питању поименичен парт. перф. акт. на *-ице*, чији су синоними: *паче*, *питије*... а у истом значењу је и изведеница на *-ча* (као *пача*, *дрхча*) (под *дрхтати*, ЕР).

<sup>116</sup> Лексема **паче** у РМС нема ознаку страног порекла, етимон (а КШ не бележи ову лексему), и на основу тога требало би је сматрати домаћом. Међутим, РСАНУ означава је као турцизам, следећи Етимологијски рјечник П. Скока, који наводи податак да је у питању балкански турцизам персијског порекла из кулинарске и одевне терминологије (под *пача*, ЕР).

<sup>117</sup> У ЕР, како смо већ навели, јавља се употреба множинског облика, и то код више лексема истог значења. То би значило да лексеме домаћег порекла – теже употреби облика множине као основног. Недоумица око употребе облика једнине или множине у лексикографским приручницима представља према томе само ствар лексикографског успостављања облика одредничке речи.

партикуларизацију (што може довести у недоумицу да ли ови називи јела припадају градивним именицама) (Мојсиловић 2014: 46–47).

Испитаћемо лексеме ове групе и с обзиром на њихову способност развитка полисемантичке структуре. Моносемичне лексеме су једино: **дрче**, **пиктије**.

Лексеме које имају више забележених значења можемо поделити на:

1) оне које имају више кулинарских значења, а примарном семантичком реализацијом припадају овој групи: **сулц**, **хладетина**, (секундарно значење такође је кулинарско и односи се на послестицу), односно секундарним: **желе**;

2) оне којима је само једно од значења кулинарско (и то секундарно, а примарно није): **дрхталина**, **дрхталица**, **желатин(а)**<sup>118</sup>.

Забележене деривате имају једино лексеме **желатин**, **пиктије/питије/пихтије** и **хладетина**, а у питању су релационе речи, придеви (*желатинаст*, *желатинозан*, *желатински*, *пиктијаст/питијаст/пихтијаст*, *хладетинаст*) са значењем: који има (физичке) особине као реалема именована мотивном речју, и један прилог (*хладетинасто*).

На основу наведеног можемо закључити да лексеме ове групе имају врло ограничен семантички и творбени потенцијал. Тиме исказују особине термина и приближавају се терминологији, а удаљавају од речи општег лексичког фонда.

## 5. Лексеме које именују печено месо / печење

Ова група лексема издвојила се својим специфичним значењем приликом ексцерпције грађе. Лексеме које именују печено месо, односно печење могли смо припојити првој групи (јела од меса) према основном састојку од кога су припремљена јела именована овим лексемама, али издвајамо их у посебну целину

---

<sup>118</sup> Само секундарна семантичка реализација припада кулинарском терминосистему у ужем смислу; реалија именована примарним значењем (*производ који се добија кувањем костију, хрскавице и др животињских беланчевина...туткало*) употребљава се у различитим струкама, па и куварству.

– пре свега јер за разлику од јела од меса, која имају и друге битне састојке, ова јела чини термички обрађено месо, печено или пржено, без других намирница.<sup>119</sup>

У појединим случајевима било је тешко на основу речничке дефиниције одредити тачно значење лексеме, пре свега да ли она именује јело или месо, односно одређени комад животињског меса (део тела животиње) који је намењен људској исхрани<sup>120</sup>. Уочљива је неуједначеност у лексикографским дефиницијама, а само код неких лексема јасно је наведено да је у питању јело, односно термички обрађена храна (месо)<sup>121</sup>.

Ова лексичко-семантичка група броји 23 лексеме:

---

<sup>119</sup> Покушаћемо да илуструјемо значај овог начина припреме хране (печења меса) у нашој култури. О печеном месу као омиљеном начину припреме оброка од меса сведочи податак да се припремање меса на ражњу први пут помиње у једном тестаменту из 1392. године (Живковић 2015: 40; Спремић 1994: 240–241). Ипак, месо, као ни месне прерађевине нису били коришћени у свакодневној исхрани све до 20. века (тачније: периода после другог светског рата). Као део празничне трпезе и даље се по правилу једе печено месо, а као специјалитет често припрема (читаво) печено прасе или јагње, што представља прежитак некадашње крвне жртве (Живковић 2015: 68).

<sup>120</sup> А могу имати и оба значења. Уопште, ову интерференцију значења, сматрамо одликом читаве групе (нпр. можемо купити бифтек, испећи бифтек или појести бифтек). Али предмет наше анализе остају само лексеме, односно њихова значења која се односе на јела, како смо то дефинисали на почетку рада.

У терминологију кулинарства, нешто шире схваћену него што је то овде, били би уврштени и називи намирница, па и делова меса (јер сматрамо да је битна њихова функција, намена – ови делови, комади меса зову се тако само када служе као храна). Такође, у анализу нисмо укључили ни лексеме које именују врсту (животињског) меса за људску исхрану, сматрајући их – намирницама (нпр. **говедина**, **пилетина**, **прасетина**, **прасећина**, **прашчевина**, **прчевина**, **прчетина**, **свињетина**, **телетина**, **тучевина**, **шкочевина**, **сомовина** – само су неке од таквих лексема које налазимо у РМС).

<sup>121</sup> Из речничких дефиниција видимо да су значења свих лексема идентификована као: комад меса, месо или печено месо, јело. Код неких лексема ова разлика у значењу јасно је уочљива јер је показана у самој дефиницији (наведене као нијансе значења): нпр. **рибица**, **шницла**, **филе** означавају и комад меса и печено месо (као јело). Лексеме код којих постоји недоумица на основу њихове семантичке дефиниције: **вратина**, **карменадла/крменадла**, **котлет**, означавају месо, комад меса, ребро с месом, али ако погледамо примере којима се потврђују наведена значења, јасно је да је у питању и храна, јело: Јео је по енглеском обичају напола пријесан котлет (под котлет, РМС); Ја сам толико могао наше срца попити колико тројица вас... после најмасније карменадле (под карменадла, РСАНУ).

Ово можемо свести на опозицију јело : намирница (намирница као прехранбени арикал, већ делимично обрађена кулинарским поступцима, и припремљена за људску исхрану или даљу кулинарску припрему у неком јелу), односно опозицију финални производ : фаза у припреми.

Напомињемо да смо у грађу и анализу укључили и називе тестенина – које би одговарале оваквом схватању намирнице, односно фазе у припреми (јела), назвавши такве реалије састојци, односно прилози. Обе групе лексема показују исте особине – полисемантичку дисперзију преносом номинације индукованим метонимијом, коју срећемо и код лексема грашак, пасуљ, купус (и намирницу и јело добијено од те намирнице зовемо исто).



<b>бифтек</b>	<i>нагло печен говеђи одрезак.<sup>122</sup></i>
<b>вратина</b>	<i>месо око вратних костију стоке: сушена ~</i>
<b>ђулбастија</b>	<i>ђулбастија</i>
<b>исек</b>	<i>в. исечак</i>
<b>исечак</b>	<i>месо исечено између бубова и ребара печена брава</i>
<b>карменадла</b>	<i>в. крменадла</i>
<b>котлет</b>	<i>ребро с месом (говеђе, телеће, свињско и сл.)</i>
<b>крменадла</b>	<i>комад, одрезак свињског, телећег и сл. меса с парчетом ребра и кичме<sup>123</sup></i>
<b>нарезак</b>	<i>одсечени тањи комад меса, одрезак; исп. шницла.</i>
<b>одрезак</b>	<i>танко одрезан комад меса који се пржи на масти, шницла.</i>
<b>пециво</b>	<i>1. оно што се пече, печење; 2. цео испечен брав.</i>
<b>печеница</b>	<i>печено месо као јело, печење, печенка</i>
<b>печенка</b>	<i>печеница</i>
<b>печење</b>	<i>испечено месо, печеница, печенка</i>
<b>печењеце</b>	<i>дем. и хип. од печење</i>
<b>поробрина</b>	<i>месо око ребара</i>
<b>поробрлица</b>	<i>поробрина</i>
<b>посек</b>	<i>свињче, говече, брав који се закољу за зиму и месо од њих</i>
<b>рамстек</b>	<i>комад, одрезак печеног говећег меса од стражњег дела</i>
<b>рибица</b>	<i>месо, кртина из спољњег дела говећег хрбата, говеђа печеница</i>
<b>тафелшниц</b>	<i>говеђе месо из бута у близини репа</i>
<b>ђулбастија</b>	<i>одрезак меса печен на жару</i>
<b>филе</b>	<i>месни део на хртењачи, кичми животиње; печеница</i>
<b>фрикандо</b>	<i>печење од телећег, јагњећег или срнећег бута</i>
<b>шницла</b>	<i>танко одрезан комад меса без кости; пржено такво месо, одрезак</i>

<sup>122</sup> У РСАНУ налазимо дефиницију *комад говећег меса од леђне печенице пржен на врелој масти или маслу; месо од којег се узимају такви комади.*

<sup>123</sup> Како је у РМС дошло до пропуста, па је испуштена одредница **крменадла**, дефиницију смо преузели из Једнотомног речника МС. а сличне дефиниције налазимо и у РСАНУ (*комад свињског, телећег, овчјег и сл. меса с парчетом ребра уз кичму, хртењачу*) и КШ (*комад меса с парчетом ребра уз кичму*).

Мада је у питању малобројна група, неке од ових лексема маркиране су квалификатором употребне вредности кув.: **исек, исечак, нарезак, котлет, рамстек, филе, фрикандо**. Чињеница да више лексема ове групе има ознаку припадности термиолошком систему кулинарства, иначе ретко употребљавану у читавом РМС, што значи да су препознате и јасно издвојене као кулинарски термини, потврђује нам да их је свакако требало укључити у анализу. Наведено сведочи о томе да су ове лексеме битан део кулинарског терминосистема.

Забележени су варијантни облици код лексема: **ђулбастија/ђулбастија, карменадла/крменадла**. У питању су позајмљенице па постојање дублетних облика објашњавамо незавршеним процесом адаптације стране лексеме у лексички систем српског књижевног језика. Размотримо нормативни статус ових фонетских дублета и евентуалне препоруке употребе у нашим лексикографским приручницима. РМС предност даје облику **ђулбастија** (као и РСАНУ, док их КШ сматра равноправним<sup>124</sup>), у случају облика **карменадла/крменадла** предност се даје облику **крменадла** (РМС, КШ)<sup>125</sup>.

С обзиром на порекло лексема, можемо их поделити на:

1) лексеме домаћег порекла (14 лексема): **вратина, исек, исечак, нарезак, одрезак, пециво, печеница, печенка, печење, печењеце, поребрина, поребрица, посек, рибица**.

2) лексеме страног порекла (9 лексема): у питању су галицизми (**котлет, филе, фрикандо**), турцизми (**ђулбастија/ђулбастија**), германизми (**тафелшпиц, шницла**), англицизми (**бифтек, рамстек**). Проблем представља утврђивање језика из кога је позајмљена лексема **карменадла/крменадла** – у различитим лексикографским приручницима наводе се различити етимони, али се чини да је треба сматрати италијанизмом (РСЈ: итал., РСАНУ: исп. тал., КШ: нем. од фр.).

---

<sup>124</sup> Иако је у питању новији речник, специјализован за лексички слој позајмљеница, па би га стога требало сматрати поузданијим кад је у питању порекло лексема, за нормативну препоруку морамо се ослонити на РМС и РСАНУ – мада је учиво да је код лексике у почетним томовима потребно проверити и новије стање у језику. Тако бар показују поједини забележени примери позајмљеница у нашем корпусу.

<sup>125</sup> Док РСАНУ предност даје облику **карменадла** упућивањем на њега. Можемо потврдити да је у савременом језику преовладао облик **крменадла**.

Лексеме **пециво** (у значењу *цео испечен брав*), **печак**, **рибица** обележене су као покрајинске, чиме се њихова употреба територијално ограничава, што би значило и припадност периферији лексичког система српског књижевног језика.

Даље, с обзиром на нормативни статус анализиране лексике, као варваризми, неадаптиране лексеме страног порекла обележене су 2 позајмљенице: **тафелшпиц**, **шницла**, и варијантни облик **карменадла**. Примећујемо да су лексеме које се сматрају неадаптираним у фонетски, морфолошки, лексички систем књижевног језика и у овој групи претежно германизми. Ипак, у савременој употреби лексема шницла постала је део општег лексичког фонда, честа је употреби у свакодневном говору и могли бисмо је сматрати потпуно адаптираном (што нам потврђује и РСЈ).

Размотрићемо творбени састав именица домаћег порекла. Неизведених речи нема забележених, већ су питању само изведенице. Као мотивне речи за извођење ових деривата јављају се 1) именице које означавају део меса животињског тела (**вратина**, **поробрина**, **рибица**), 2) глаголи који именују начин припреме: који именују механичку обраду – резање, сечење (и сродни префиксирани глаголи) (**исек**, **исечак**, **нарезак**, **одрезак**, **посек**) или термичку обраду, печење (**пециво**, **печак**, **печеница**, **печенка**, **печење**). Дакле, лексеме су мотивисане називом дела меса животиње или начином припреме јела, уз употребу различитих творбених модела. Творбени форманти који су нешто заступљенији у творбеним моделима су: *-ина*, *-ица*, *-ак*. У питању је премали број речи да би се издвојио неки творбени модел као продуктивнији у групи.

Испитаћемо способност семантичке дисперзије код лексема ове групе. На основу полисемантичке структуре лексема забележене у РМС моносемична је већина позајмљеница<sup>126</sup>, што је и очекивано (с обзиром на њихово порекло, и с обзиром на природу термина), као и 4 лексеме домаћег порекла: **печак**, **печење**, **печењеце**, **поробрина**. Лексема домаћег порекла претежно су вишезначне. Код

---

<sup>126</sup> Једино лексеме **котлет** и **филе** имају по још једно значење (значења нису у семантичкој вези, преузета су из језика даваоца такође).

следећих лексема примарно значење је кулинарско и припада овој лексичко-семантичкој групи: **нарезак**<sup>127</sup>, **печеница**, **печенка**, **посек**.

Анализирано значење јавља се као секундарно у семантичкој структури следећих лексема: **вратина**, **исек**, **исечак**, **одрезак**, **пециво**, **поремрица**, **рибица**.

Нема забележених деривата лексема ове групе, као ни фразеологизама.<sup>128</sup> Наведено потврђује ограничене могућности творбеног и семантичког варирања лексике ове групе (што је приближава терминологији).

Испитајмо и евентуално јављање синонимије мађу лексемама ове лексичко-семантичке групе. Исти семантички садржај обележавају лексеме: **исек** и **исечак**; **поремрина** и **поремрица**; **нарезак**, **одрезак** и **шницла**; **пециво**, **печеница**, **печенка** и **печење**.<sup>129</sup> Међутим, углавном су у питању творбени дублети или синонимски низ у који лексема страног порекла улази у са лексемама домаћег порекла (**нарезак**, **одрезак** и **шницла**). Код неких лексема није потпуно јасно њихово значење, али су повезане лексикографским дефиницијама: семантичким или синонимским делом дефиниције: **филе**, **рибица** и **печеница** (која поред примарног значења наведеног у тебели, има и секундарно: *месо (свеже или сушено) с једне и с друге стране свињске кичме*, те није сасвим јасно на које се значење ове лексеме мислило), па је питање можемо ли их сматрати делимичним синонимима.

Осврнимо се на лексикографску обраду лексема ове лексичко-семантичке групе. Чини се да су код лексема ове групе нарочито уочљиви недостаци досадашњих начина обраде у нашим лексикографским приручницима. доводе до недоумица приликом сврставања лексема у лексичко-семантичке подгрупе, у оквиру класификације као што је наша, па и разумевања основног значења лексеме – у појединим случајевима читалац/корисник речника би се с правом

---

<sup>127</sup> У РСАНУ успостављена је другачија хијерархија семантичких реализација: овде анализирано значење је секундарно, а примарно гласи: *закуска, предјело*.

<sup>128</sup> Забележена је једино вишечлана лексема **божићна печеница** (младо прасе, јагње и др. отхрањено да се испече о Божићу). Такве јединице нисмо уврстили у корпус за анализу, као ни лексеме чије семантичке реализације именују животињу одређену за припрему, печење, најчешће о неком празнику. Овим смо само желели да укажемо на њихово постојање у грађи.

<sup>129</sup> На основу дефиниције у РСАНУ и **котлет** и **карменадла/крменадла**

могао питати шта је у питању: да ли је то месо, комад меса, јело, а лингвиста – којој категорији именована реалема припада, која је интегрална сема, архисема у семантичком садржају лексеме.

Постоји потреба за устаљеним начином дефинисања лексема које означавају печено месо, па би то могао бити следећи начин: јело од (печеног меса).../које чини... (или, евентуално: комад печеног меса као јело...), уз пратеће диференцијалне семе.

Споменућемо само и 3 лексеме, које се такође односе на печено, припремљено месо, а нису укључене у главну анализу због свог специфичног значења. У питању су турцизам **локма** (*комад куваног или печеног меса*) и лексеме домаћег порекла **сечевина** (*ситно сечено месо*), **сухојеђе** (*сухо, крто месо*)<sup>130</sup> и **печеница** (у значењу: *комад меса*).

У вези са недоумицом око припадности ове и сличне лексике кулинарском термино-систему. У савременом свету приметна је све већа специјализација у делатности човека, па и у сфери свакодневног живота (као последица индустријализације, али и глобализације). Схватање кулинарства сужава се такође и почиње се односити само на припрему финалног производа, јела. Све је више делимично припремљених састојака, полупроизвода које користимо у даљој припреми. Тако је раније и обрада меса спадала у припрему јела, о чему могу нпр. посведочити и рецепти с почетка двадесетог века, забележени у Патином кувару (Велики народни кувар), па тако рецепт може почети инструкцијом: узети кокош, очерупати је, откостити.

## 6. Лексеме које именују месне прерађевине

Лексичко-семантичка група која броји 36 лексема (од којих неке имају и своје варијантне облике, па је број забележених облика у том случају већи).

---

<sup>130</sup> Који би можда требало прикључити називима (месних прерађевина и) сухомеснатих производа. У РМС нема забележеног поимениченог придева **сухомеснато** (као нпр. слатко), већ само придева сувомеснат, -а, -о и сухомеснат, -а, -о. Иако је данас овај поименичени придев чест у употреби поред терминолошке синтагме 'сухомеснати производи'.

Сматрали смо да ове лексеме треба укључити у грађу и анализу јер попут јела, месне прерађевине имају посебну рецептуру за припрему, састоје се обично из више састојака – различитих делова меса, зачина, а најчешће су припремане употребом термичких поступака (чега смо се као основног критеријума покушавали држати при ексерпцији). Месне прерађевине су добијене, дакле, термичком обрадом – димљењем, сушењем, усољавањем, некад и топљењем, барењем, (углавном) како би се дуже одржале.<sup>131</sup>

О употреби месних прерађевина и сухомеснатих производа од давнина, као начинима чувања квалитивног меса за периоде у којима хране неће бити у изобиљу (а то је зимски период, када се и сточни фонд смањује због оскудних извора хране за стоку), сведоче разни извори.<sup>132</sup> Традиционални начин припремања овакве хране сачувао се у скоро неизмењеном облику до данас, пре свега у сеоској средини, али уз све већу заступљеност индустријске производње. Оваква храна и даље се сматра специјалитетом и део је свечане и празничне трпезе, али све чешће и свакодневне исхране (што је резултат доступности у току читаве године и приступачности цене производа као последице индустријске производње).

Месни производи, месне прерађевине представљају производе добијене прерадом меса. Понекад се деле и на кобасичарске производе (кобасице могу бити трајне, полутрајне, сирове, и најчешће су термички обрађене) и сухомеснате производе (добијају се од свих врста меса, сољењем, саламурењем, сушењем, уз термичку обраду или без ње). Како критеријум термичке обраде најчешће јесте испуњен, а њихов значај у исхрани домаћег становништва несумњив, прећи ћемо на анализу лексике која их именује.

---

<sup>131</sup> Лексеме **затоп, дроб, кавурма/каурма** укључили смо у прву групу – јела од меса, односно изнутрица, иако је постојала недоумица (на основу дефиниција у прегледаним речницима: 'јело' РМС, РСАНУ, 'може дуго да се сачува' КШ) да ли их сврстати међу месне прерађевине.

<sup>132</sup> Поред свежег меса у седњовековној Србији трговало се и усољеним месом, а историјски и етнографски подаци највише помињу усољено свињско месо које се чувало у саламури или потопљено у масти, које су користили и морепловци на путовањима. „Традиционална технологија конзервирања и чувања меса јесте сушење. У динарским крајевима карактеристично је хладно димљење меса, док се у другим областима најчешће користило топло димљење меса у пушницама, и као такво се обично користило зими. У традицијској култури познато је да се до краја 19. века месо сушило изнад отвореног огњишта или у оцаклијама. У изворима се помиње и сланина, коју је, као и свињску маст, у исхрани користила већина сеоског становништва, а знало се и за месне прерађевине, пре свега за пршуту и кобасице. Свињска топла маст и ситни делови меса користили су се за прављење чварака и кавурме, којој је додавана и скувана и ситно исецкана изнутрица” (Живковић 2015: 40).

<b>бекон</b>	<i>сланина са слојевима меса<sup>133</sup></i>
<b>виршла</b>	<i>врста мале кобасице, хреновка</i>
<b>виштла</b>	
<b>девеница</b>	<i>свињско или овчје црево надевено крвљу, брашном и салом<sup>134</sup></i>
<b>жмира</b>	<i>чварак</i>
<b>жмара</b>	
<b>јетреница</b>	<i>кобасица од свињских јетара, џигерњача</i>
<b>клобаса</b>	<i>в. кобаса</i>
<b>кобаса</b>	<i>в. кобасица</i>
<b>кобасица</b>	<i>црево (природно или вештачко) напуњено исецканим месом као животна намирница</i>
<b>крвавица</b>	<i>кобасица надевена крвљу</i>
<b>кренвишла</b>	<i>врста танке кобасице од финога меса, хреновка</i>
<b>кулен</b>	<i>врста девенице, кобасица од дебелог црева, напуњена сецканим свињским месом и разним зачинима, а у неким крајевима и брашном</i>
<b>куленица</b>	<i>в. кулен</i>
<b>кулин</b>	<i>в. кулен</i>
<b>куљен</b>	<i>кулен</i>
<b>месњача</b>	<i>врста кобасице од меса; исп. мешњача</i>
<b>мешњача</b>	<i>в. месњача</i>
<b>надевеница</b>	<i>в. девеница</i>
<b>оцвирак</b>	<i>чварак</i>
<b>паризер</b>	<i>врста велике, дебеле кобасице<sup>135</sup></i>
<b>пастрма</b>	<i>сушено и димљено говеђе, овчје, козје и свињско месо</i>
<b>пастрмка</b>	<i>пастрма</i>
<b>пека</b>	<i>чисто месо без сланине и кости<sup>136</sup></i>

<sup>133</sup> Упоредимо дефиниције у другим лексикографским приручницима: *врста меснате сланине* (КШ), *сланина прошарана месом* (РСАНУ).

<sup>134</sup> Дефиниција лексеме *девеница* у РСАНУ гласи: *врста кобасице*.

<sup>135</sup> *Врста краткотрајне кобасице од телећег и свињског меса* (КШ).

<b>пендевиш</b>	<i>врста просте кобасице<sup>137</sup></i>
<b>печеница</b>	<i>месо (свеже или сушено) с једне и с друге стране свињске кичме</i>
<b>пршут</b>	<i>осољено и осушено свињско, говеђе или др. месо, осољен и осушен свињски бут, шунка</i>
<b>пршута</b>	
<b>пршутак</b>	<i>дем. од пршут</i>
<b>салама</b>	<i>врста густо набијене и осушене кобасице од одабраног свињског, говеђег и др. меса са особитим зачинима</i>
<b>сафалада</b>	<i>врста кратке и дебеле кобасице</i>
<b>сланина</b>	<i>(мастан поткожан слој у свиње или које друге животиње)<sup>138</sup> такав слој утовљене свиње који се усољен суши на диму пошто је претходно био одређено време у расолу</i>
<b>сланиница</b>	<i>дем. од сланина</i>
<b>сланињача</b>	<i>кобасица испуњена са много исецкане сланине и меса</i>
<b>суцук</b>	<i>кобасица од брављег (овчјег) или говеђег меса</i>
<b>суцука</b>	<i>суцук</i>
<b>глаченица</b>	<i>дебела кобасица, крвавица</i>
<b>хреновка</b>	<i>врста кобасице која се једе с хреном, вирила</i>
<b>цкврла</b>	<i>в. чварак</i>
<b>чварак</b>	<i>неотопљени комад који остане при топљењу сланине или сала; исп. оцвирак</i>
<b>чешњовка</b>	<i>кобасица с луком чешњаком</i>
<b>цигерњача</b>	<i>кобасица од џигерице</i>
<b>шваргл</b>	<i>свињски желудац пуњен сланином, месом, крвљу и зачинима па затим сушен<sup>139</sup></i>
<b>шваргла</b>	

<sup>136</sup> У РМС налазимо само један пример као потврду употребе ове лексеме (ужичка пека и далматински пршут) чије значење вероватно указује на то да је у питању врста сушеног меса. На основу дате речничке дефиниције право значење лексеме не би нам било јасно.

<sup>137</sup> *Врста јела... овчје црево наведено лојем, месом и брашном (или другим каквим надевом) (КШ).*

<sup>138</sup> У загради наводимо и претходно значење у полисемантичкој структури лексеме, неопходно за разумевање дефиниције секундарне семантичке реализације коју анализирамо.

<sup>139</sup> Лексикографска дефиниција ове лексеме у КШ гласи: *врста дебеле кобасице од свињског желуца испуњеног парчићима куваног меса, кожурицом и зачинима.*



<b>шунка</b>	<i>свињски бут, обично усољен и осушен димљењем; тако припремљена свињска плећка</i>
<b>шункица</b>	<i>дем. од шунка</i>
<b>шунчица</b>	<i>дем. од шунка</i>
<b>шуња</b>	<i>в. шунка</i>

Лексеме које имају варијантне облике јесу: **вишла/виштла, жмира/жмара, кlobаса/кобаса, кулен/кулин/куљен, месњача/мешњача, пршут(а), суцук(а), шваргл(а), шунка/шуња, шункица/шунчица**. У питању су фонетске (**жмира/жмара, кlobаса/кобаса, кулен/кулин/куљен, месњача/мешњача, шунка/шуња, шункица/шунчица**) и морфолошке варијанте (**пршут/пршута, суцук/суцука, шваргл/шваргла**).

Лексеме које су маркиране припадношћу покрајинском слоју лексике јесу: **жмира**<sup>140</sup>, **кlobаса/кобаса, куленица, кулин, месњача, надевеница, оцвирак, пека, пендевиш, пршутак, суцука, цкврла, чешњовка, шуња**. У питању је чак 15 лексема и варијантних облика лексема. Неке од њих представљају обличке варијанте лексема које нису територијално маркиране, чиме се указује и на њихов статус у књижевном језику, односно даје предност немаркираном облику (осим у случају лексеме **кlobаса/кобаса** у коме су обе фонетске варијанте покрајинске).

С обзиром на морфолошке одлике речи које именују месне прерађевине, примећујемо да велику већину чине именице женског рода, мушког рода је 8 именица, а 3 имају облике оба рода. Дакле, јавља се 76,5% именица женског рода, наспрам 23,5 % мушког рода.

Лексеме домаћег порекла: **девеница, жмира/жмара, јетреница, кlobаса/кобаса, кобасица, крвавица, кулен/кулин/куљен**<sup>141</sup>, **куленица, месњача/мешњача, надевеница, оцвирак, пека, печеница, пршутак, сланина,**

<sup>140</sup> РСАНУ оба облика, и **жмира** и **жмара**, обележава као покрајинске.

<sup>141</sup> Лексема **кулен** нема обележено страно порекло у Речнику МС (нити у РСЈ, а КШ уопште не бележи ову лексему), међутим у Речнику САНУ налазимо: исп. грч. kolon дебело црево. Евентуалне путеве позајмљивања требало би свакако боље истражити.

**сланиница, сланињача, тлаченица, хреновка, цкврла, чварак, чешњовка, цигерњача, шункица/шунчица.**

Наведене лексеме представљају скоро искључиво изведене речи, деривате, а једини изузетак је лексема **кулен**<sup>142</sup> (даље у тексту осврнућемо се и на неке давнашње изведенице, код којих је свест о семантичкој вези са другим речима (као што су со, пећи, чварити) још увек (барем у извесној мери) постојећа).

С обзиром на мотивну реч можемо их поделити у две групе:

1) лексеме мотивисане глаголом који означава начин припреме именованог јела. Изведене су од глагола или облика трпног придева (који је изведен од тог глагола): **девеница, надевеница, затоп, печеница, тлаченица.**

2) лексеме мотивисане именицом или придевом (изведеним од такве именице) која означава главни (или битан<sup>143</sup>) састојак: **јетреница, крвавица, месњача/мешњача, хреновка, чешњовка, цигерњача.**

Наведне лексеме изведене су употребом суфикса *-ица, -(j)ача, -овка*.

Занимљиво је приметити да су творбени модели заступљени у деривацији назива за кобасице слични као код назива за пите. Пре свега то је деривација употребом творбених форманата: *-јача* (**месњача, мешњача, сланињача, цигерњача**), *-ица* (**девеница, куленица, надевеница, тлаченица, јетреница, крвавица**).

Лексеме **оцвирак, цкврла, чварак** представљају давнашње изведенице од глагола цкврити (растопити маст, сало, восак), односно цкврлити, који је ономатопејског порекла (под цкврити, EP), **пека** поствербал од глагола пећи (под пећи, EP), а **сланина** поименичење придева слан које се догодило још у прасловенском периоду (под сол, EP). Без обзира на синхронијску или дијахронијску перспективу, творбени форманти које овде можемо уочити су: *-а, -ак, -ина*, који су активни у творбеном систему српског језика, и заступљени у творби лексема које именују јела.

Лексеме **сланиница, пршутак** представљају деминутиве именица (**сланина, пршут**) које припадају анализираној групи, док дериват **куленица** означава исти

---

<sup>142</sup> Стара словенска реч, чије је примарно значење из дијахронијске перспективе *трбух, дроб*, а секундарно *кобасица, девеница* (под кулен, EP).

<sup>143</sup> У случају лексеме **хреновка**, тај састојак је прилог са којим се јело једе.

семантички садржај као мотивна реч, односно творбена основа од које је изведен (уз употребу творбеног форманта *-ица* који има деминутивно значење).

Полисемија код лексема домаћег порекла. Лексеме чије је примарно значење месне прерађевине: **жмара**, **јетреница**, **клобаса**, **кобасица**, **крвавица**<sup>144</sup>, **куљен**, **оцвирак**, **чварак**. Занимљиве су секундарне семантичке реализације лексема **оцвирак** (*кепец*, *патуљак*), **чварак** (*кржљава*, *закржљало дете*, *уопште кржљава*, *неразвијена особа*)<sup>145</sup> које се односе на човека и имају негативно значење, а добијене су метафоричним преносом номинације. Слично значење налазимо и код позајмљенице **пршут**. Такође, секундарне семантичке реализације добијене преносом номинације индукованим метафором јављају се код лексема **клобаса** (*оно што је скрпљено од свега и свачега*, а активна сема односи се на садржај, састав), **кобасица** (секундарна семантичка реализација добијена је преносом номинације индукованим метафором (у коме је активна била сема изгледа, облика) и гласи *нешто непотребно дугачко*: Немамо ми времена... да изговарамо те кобасице (РМС), односно: *од фашина, прућа снопићи за утврђивање речне обале*)<sup>146</sup>.

Секундарно значење (у РМС обично забележено као нијанса примарног значења) у полисемантичкој структури лексема **сланина**, **сланиница** односи се на месну прерађевину (јело, храна које се припрема од онога именованог основним значењем<sup>147</sup>), а добијено је преносом номинације индукованим метонимијом према формули *намирница – јело*.<sup>148</sup>

Уопште, полисемија код лексема које припадају (и) термилошком систему специфична је и има очекиване облике, па се тако често јављају термилошке

---

<sup>144</sup> Секундарне семантичке реализације (крвава отеклина, крваво стечени новац, бот) добијене су семантичким варирањем истог творбеног модела.

<sup>145</sup> У РМС обрађена као фигуративна значења, која нису одвојена посебним бројем, словом већ само тачком запетом.

О различитим поступцима у обради фигуративних значења в. Радовић-Тешкић 2009 (45-53).

<sup>146</sup> РСАНУ региструје и породично презиме Кобасица (али и топоним), Кобасичић, Крвавица, Куленовић, надимак Кулен.

<sup>147</sup> Лексема **сланина** има забележену и секундарну семантичку реализацију (у РМС наведену као нијанса значења одвојена тачком запетом) *свиња која даје такву сланину*, добијену преносом номинације индукованим метонимијом (према формули *део – целина*).

<sup>148</sup> Нешто слично, али изражено једним (недиференцираним с обзиром на намирницу и производ добијен од ње) секундарним значењем срећемо и код лексема **печеница**: *месо (свеже или сушено) с једне и с друге стране свињске кичме*.

реализације које припадају другим струкама, термилошким областима, нпр. **јетреница** има значења која припадају медицини и ботаници. Секундарне семантичке реализације могу настати и варирањем истог творбеног модела, као што је то случај код лексеме **крвавица**.

Деривате имају само лексеме **девеница**, **кобасица** и **сланина**. У питању су именице у значењу: онај који прави, продаје оно именовано мотивном речи (*девеничар, кобасичар, сланинар*), као и: онај који воли, радо једе оно именовано мотивном речи (*кобасичар, сланинар*), затим придеви у значењу: који је налик, који је својствен, који се односи на оно именовано мотивном речи (*кобасичаст, сланинаст, сланински*). Лексема **кобасица** има и другостепене деривате, изведене од именице кобасичар (придеве: *кобасичарев, кобасичаров, кобасичарски*; именице: *кобасичарница, кобасичарство* – у значењу места на коме се прави, продаје оно именовано мотивном речи, односно заната којим се бави онај који прави, продаје оно именовано мотивном речи).

Страног порекла је 12 лексема које припадају овој лексичко-семантичкој групи. Оне чине 32% лексике групе. У питању су германизми **виришла/виришгла**, **кренвиришла**, **парицер**<sup>149</sup>, **шварг(а)**, **шунка/шуња**, турцизми **пастрма/пастрмка**, **пендевиш**<sup>150</sup>, **суцук(а)**, италијанизми **пршут(а)**, **салама**, **сафалада**<sup>151</sup> и један англицизам: **бекон**. Све именују неку врсту кобасица или сушеног меса. Више лексема има варијантне облике, у питању су фонетске (**виришла/виришгла**, **шунка/шуња**, **пастрма/пастрмка**) или морфолошке варијанте (облици мушког и женског рода: **пршут/пршута**, **суцук/суцука**, **шварг(а)/шваргла**). Неки од њих су равноправни с нормативног становишта, а неки нису и обележени су у речнику квалификатором као покрајинизми (**шуња**, **суцука**), чиме се сврставају у периферију лекс система, а предност се даје

---

<sup>149</sup> Лексему **парицер** сврстали смо међу позајмљенице и германизме на основу податка о њеном пореклу наведеном у Речнику страних речи (КШ).

<sup>150</sup> Лексему **пендевиш** сврстали смо међу турцизме на основу етимона који наводи РСАНУ.

<sup>151</sup> Јавља се недоумица око порекла лексема **салама** и **сафалада**. У РМС означено је да су обе лексеме позајмљенице из италијанског језика, док у Речнику страних речи налазимо нешто сложеније објашњење њихове етимологије. Тако уз лексему **салама** читамо: нем. Salame од итал. salame од лат. salamen према salare солити; а уз **сафалада**: аустр. од итал. (дијал.). У оба случаја ипак смо се држали начина на који је етимон представљен у РМС.

немаркираном облику. У случају лексеме **вишла/виштла** оба облика обележена су као варваризми, неадаптиране позајмљенице. Из перспективе садашње употребе ове лексеме у језику сматрамо да се облик вишла усталио, и да је потпуно адаптиран. Као варваризам обележена је још и лексема **кренвишла**.

Наведене позајмљенице су моносемичне, осим лексема **пршут(а)** и **суџук(а)**. Код лексеме **пршут(а)** секундарно значење (обележено у РМС као 'фигуративно') гласи: *'мршава, сува особа'*. У питању је секундарна номинација добијена преносом индукованим метафором. У случају лексеме **суџук(а)** и секундарно значење припада терминологији кулинарства, именује послатицу (*слаткиш од брашна, шећера и згуснуте шире у облику кобасице*) – до преноса номинације дошло је према изгледу, облику: слаткиш у облику кобасице, а у питању је пренос индукован метафором. Забележена су и друга (секундарна) значења која се односе на предмете сличног облика (*ледена свећа, ледени клин, леденица, ледењак која има сличан облик*).<sup>152</sup>

Забележене деривате имају 2 позајмљенице: **пршут** (придев пршутаст у значењу *сув, мршав* и деминутив пршутак) и **шунка** (придев шункаст (*сличан шунки*), именице шункаш (*сој свиње од које се добива добра шунка*) и шункашче (*прасе шункаш*) – која представља другостепени дериват, и деминутиве: шункица, шунчица). Лексеме релационог значења као придеви, или деривати који су једнореферентни, као деминутиви – очекивани су и не превише занимљиви са становишта лексичког варирања. Такође, не говоре нам много о положају лексеме у лексичком систему. Са друге стране, деривати шункаш, шункашче, иако малобројни, указују на потпуну адаптираност (семантичку и творбену) позајмљенице од које су изведени.

Према значењу лексеме ове групе можемо даље разврстати у неколико подгрупа. Највише је лексема које именују врсте кобасица, чак 22 (**вишла/виштла, девеница, јетреница, клобаса/кобаса, кобасица, крвавица, кренвишла, кулен/кулин/куљен, куленица, месњача/мешњача, надевеница,**

---

<sup>152</sup> Ова значења могла су бити развијена на домаћем језичком терену механизмима полисемантичке дисперзије, а могуће је да су нека (или сва) преузета из језика даваоца с обзиром на то да у турском постоје оба значења (Бинђић 2014, исп. *sucuk*).

парицер, пендевиш, салама, сафалада, сланињача, суцук/суцука, тлаченица, хреновка, чешњовка, цигерњача, шваргл/шваргла<sup>153</sup>). Већином су домаћег порекла, али међу њима је и доста позајмљеница (8 лексема, које чине 36% групе), и то из различитих језика (**вишла, кренвишла, парицер, пендевиш, салама, сафалада, суцук, шваргл/шваргла**) Присуство толиког броја лексема које именују врсту месних прерађевина у стандардном језику сведочи о потреби за спецификацијом, именовањем различитих врста кобасица, и указује на значај тог јела у нашој кулинарској култури. Међу лексемама домаћег порекла, скоро искључиво су деривати, изведене речи које су имановане према састојку (**сланињача, чешњовка, цигерњача, јетреница**)<sup>154</sup>, према начину припреме (**девеница, надевеница, тлаченица**), а помоћу суфикса *-ица, -ача, -овка*.

Остале мање лексичко-семантичке подгрупе обухватају: 1) лексеме које именују врсте сувог, димљеног меса: **пастрма/пастрмка, пека, печеница, пршут/пршута, пршутак, шунка/шуњка, шункица/шунчица**; 2) лексеме које су називи за 'сланину': **бекон, сланина, сланиница, сланињача**; 3) лексеме које су називи за 'чварке': **жмира/жмара, оцвирак, цкврла, чварак**.<sup>155</sup>

Испитаћемо појаву синонимије код лексема које именују месне прерађевине. Исти или сличан семантички садржај означавају следеће лексеме: **вишла/виштла, хреновка, кренвишла**<sup>156</sup>; **жмира/жмара, оцвирак, цкврла, чварак; јетреница, цигерњача; кlobаса/кобаса, кобасица; кулен/кулин/куљен, куленица; девеница, надевеница; пастрма, пастрмка;**

<sup>153</sup> Питали смо се да ли ову лексему уврстити међу кобасице, што смо учинили на основу лексикографске дефиниције у КШ: *врста дебеле кобасице од свињског желуца испуњеног парчићима куваног меса, кожурицом и зачинима*.

<sup>154</sup> А случају лексеме **хреновка** према прилогу са којим се обично једе (хрен).

<sup>155</sup> При покушају груписања лексема у скупове према њиховом семантичком садржају и именовању тих група ослонили смо се и на поделу лексичко семантичких скупова према кохезионом центру (Драгићевић 1996: 103-104). Па тако лексеме прве групе поседују заједничку архисему (димљено месо) као најважнији кохезиони елемент групе, док лексеме које улазе у другу, односно трећу групу представљају синонимске низове, који имају доминанту групе (сланина, односно чварак).

<sup>156</sup> Иако се семантички делови дефиниција наведених у РМС донекле разликују (*врста мале кобасице, хреновка : врста танке кобасице од финог меса, хреновка : врста кобасице која се једе с хреном, вишла*), лексеме **вишла/виштла, хреновка** и **кренвишла** повезане су синонимским делом дефиниције, на основу чега и закључујемо да су у питању делимични синоними, с обзиром на разлике у диференцијалним семама. Међутим ако бисмо посматрали синонимски део дефиниције, могли бисмо се запитати да ли је можда у питању недовољна уједначеност приликом израде лексикографског приручника (коју бисмо онда могли сматрати пропустом) или су ипак у питању разлике у семантичке садржају ових лексема.

**гличеница, крвавица**<sup>157</sup>. У случајевима у којима означавају исти семантички садржај поставља се питање имају ли исти статус у књижевном језику, односно положај с обзиром на лексички центар и периферију – то је случај код лексема: **клобаса/кобаса, кобасица**<sup>158</sup>, **девеница, надевеница**<sup>159</sup>, **кулен/кулин/куљен, куленица**<sup>160</sup>. Лексеме ове лексичко-семантичке групе ступају у синонимске односе – у питању су како прави тако и (знатно чешће) делимични синоними. Често су у питању творбени синоними, односно творбени дублети (нпр. **пастрма, пастрмка; клобаса/кобаса, кобасица; девеница, надевеница; пастрма, пастрмка**). Пример правих синонима представљају лексеме **јетреница** и **цигерњача** (чије су мотивне речи такође у синонимском односу), а с обзиром на припадност терминосистему називамо их и терминолошким дублетима.

Осврнућемо се на лексикографску обраду лексема ове групе (на основу дефиниција у РМС).

Погледајмо пре свега како је идентификована архисема (категоријално-лексичка сема, која указује на припадност одређеној лексичко-семантичкој групи) у семантичком садржају појединих лексема: нпр. лексема **девеница** дефинисана је као 'надевено црево' (*свињско или овчје црево надевено крвљу, брашном и салом*) уместо 'врста кобасице' како је то учињено у РСАНУ (а како је у питању идентификација архисеме, основне денотативне семе, то би представљало велики пропуст). Јавља се неуједначеност у нашим лексикографским приручницима, па нпр. **надевеница** има упућивачку дефиницију *в. девеница*, док је иста лексема у РСАНУ дефинисана као *прехрамбени производ у виду напуњеног црева, врста кобасице*. Значење лексема **кобасица** у РСАНУ дефинисано је на следећи начин: *надевено црево... као животна намирница*, док у РМС гласи: *црево (природно или вештачко) напуњено исецканим месом као животна намирница*. У питању је

---

<sup>157</sup> На основу дефиниција наведених у РМС чини се да су у питању делимични синоними (као у случају лексема **крениршла**).

<sup>158</sup> Како су у питању покрајинске лексеме, маркиране територијалне употребе и лексема која није маркирана јасно је да оне нису прави синоними јер се разликује њихов статус у књижевном језику с обзиром на припадност центру, односно периферији лексичког система. То је чест случај код синонима у нашем корпусу.

<sup>159</sup> Ове лексеме имају исто значење, али не и статус, **надевеница** је покрајинска реч (маркирана у РСАНУ и као застарела).

<sup>160</sup> Дериват **куленица**, изведен творбеним формантом деминутивног значења, именује исти семантички садржај као мотивна реч **кулен**.

лексема која представља истурени члан групе (именује надређени појам, хипероним подгрупе врсте кобасица), и користи се при дефинисању значења осталих лексема које припадају истој хипонимској групи. Значење лексеме **кулен** дефинисано је на следећи начин: *врста девенице* (чиме је изражен однос надређеног и подређеног појма, хиперонима и хипонима). Како би се избегла могућа забуна у вези са тачним значењем лексема **кулен** и **девеница**, сматрамо да би и у овом случају боље било употребити лексему **кобасица**, као што се то чини код већине чланова поменуте групе.

Лексеме **пека** и **чварак** (и остале лексеме истог семантичког садржаја) – на основу понуђених лексикографских дефиниција није сасвим јасно шта лексема именује – месо, остатак од сала или нешто треће. У дефиницију није укључена сема која се односи на употребу таквог производа као хране, јела, прехранбеног производа. Није показана њена категоријална вредност и припадност широј лексичко-семантичкој групи. Морало је бити спецификовано, пре свега јер је питању архисема, интеграциона сема читаве групе. Овако је реалија идентификована само делимично, што оставља недоумице у вези са њеном природом: *неотопљени комад који остане од сланине и сала*.

Мислимо да би лексеме ове групе требало дефинисати као врсту јела или прехранбеног производа, односно врсту месних прерађевина, а затим навести и друге диференцијалне семе које су битне за семантички садржај лексеме.

Испитаћемо и постојање фразеолошких јединица са компонентом у значењу месне прерађевине. Међу лексемама ове групе забележене фразеологизме има једино лексема **кобасица**<sup>161</sup>.

кобасица	<b>неће мачка кобасице</b>	<i>каже се за некога који нешто живо жели а не може постићи, па се прави да му до тога није стало</i>
	<b>омиче се као масна кобасица</b>	<i>иде глатко</i>
	<b>више је дана него кобасица</b>	<i>ваља штедети</i>

<sup>161</sup> Интересантно је да РСАНУ (као изразе) бележи само неколико термилошких синтагми.



Иако су у питању само три фразеолошке јединице чије компоненте чини лексема **кобасица**, на основу њих ипак можемо закључити нешто о језичкој слици света говорника српског језика, пре свега да се кобасица сматра еталоном укусне, посебне хране која је нарочито пожељна, па је немогуће да је неко неће, не жели или да је споро једе.<sup>162</sup>

## **7. Лексеме које именују јела од теста: хлеб.**

Ово је значајна лексичко-семантичка група у терминосистему који анализирамо. Има посебно место не само међу називима јела од теста, међу којима се истиче пре свега бројношћу лексема које јој припадају, већ и међу називима јела уопште, а бележи чак 76 лексема.<sup>163</sup>

Бројност лексема које су забележене указује на битну улогу овог јела/прехранбеног производа у нашој исхрани. Такође, велики број назива за хлеб у књижевном језику сведочи о значају хлеба у нашој култури, односно лингвокултуролошком значају тих речи, како лексичка раслојеност према различитим нивоима категоризације изражава језичку слику света говорника.

Као основна намирница, основни прехранбени производ хлеб чини битан део уобичајене, стандардне исхране. Исхрана је друштвено условљена и разликује се од друштва до друштва, а европска култура заснива се на житу и производима од жита. У агрокултурно оријентисаним друштвима основне намирнице јесу житарице, пре свега зато што се могу очувати дуго (у току целе године, чак и за периоде суше, глади и сл.). Хлеб је већ дуго основна намирница у многим културама и спада, свакако, међу најстарију храну, ако не и међу прва припремљена 'јела'. На тлу данашње Србије организована производња хране отпочела је још у неолиту, пре петог миленијма старе ере, у оквиру старчевачке и

---

<sup>162</sup> О семама колективне експресије које се одражавају у симболичком и еталонском потенцијалу одређене лексеме, појму еталона као човекове језичке манифестације одмеравања света в. Вуловић 2016 (124–126), Маслова 2010 (44).

<sup>163</sup> Више од 90 је ексцерпираних, забележених облика; како неке од њих сматрамо само варијантним облицима лексеме, не убрајамо их у укупан број.

винчанске културе, које су познавале гајење јечма, проса и пшенице (Живковић 2015: 20) О томе да се у Србији у средњем веку месио хлеб од киселог теста као погача сведочи податак у оснивачкој повељи за манастир Св. Архангела у Призрену, у којој је цар Душан одредио „оброк хлебни и вински, као што је узаконио Свети краљ у Бањској; и да се даје кисели хлеб свима једнако; у среду, и у петак, и у понедељак, једном дневно хлеб, а вино изјутра и увече”. У Душановој повељи цркви св. Николе у Врању налази се занимљив податак да је један кмет имао надимак Руби-погача (Живковић 2015: 34-36). Даље, деспот Стефан Лазаревић у *Закону о рудницима* одређује строге уредбе о продаји хране (хлеба, сира, воћа, рибе и сочива), као и да рудари нису дужни платити лош хлеб који пиљарница продаје; поред хлеба и погаче у средњовековним изворима помиње се и двопек (И.: 36; исп. Марјановић-Душанић, Поповић 2004). На централно место које је је у исхрани заузимао хлеб указује и Вук Караџић забележивши да је у доба Кнеза Милоша „најглавнија храна у Србији био хлеб, мешен од ража, јечма, хељде, кукуруза, осим у Мачви где се месио и јео пшенични хлеб, као код имућнијих у варошима” (Живковић 2015: 36). Хлеб је основни део оброка у нашој кухињи, користи се свакодневно, а често и уз сваки оброк, и многи ће рећи да без хлеба нису ручали (чак иако је оброк садржао довољно угљених хидрата из других извора). Значај хлеба у свакодневном животу одражава се и у језику, па тако постоје бројни изрази, пословице, молитве, благослови, али и клетве, псовке везане за хлеб. Значај хлеба превазилази исхрану, он има традиционално ритуалну функцију: госта дочекујемо хлебом и сољу, али и верску функцију: у хришћанству је део евхаристије. Такође, представља и уобичајену метафору за основне животне потребе (што се одражава на семантички и творбени потенцијал лексеме).

Да хлеб има посебан значај, не само за свакодневну егзистенцијалну употребу, сведочи постојање назива за обредни, ритуални хлеб који добија метафизичко и религијско значење. Те лексеме, које именују хлеб са посебном, култном наменом, обрадили смо у поглављу Називи јела из религијске и обредне праксе. Ако бисмо и њих узели у обзир, укупан број забележених назива хлеба био би још већи.

<b>бешкот</b>	<i>1. двопек 2. војнички хлеб<sup>164</sup></i>
<b>бисквит</b>	<i>двопек</i>
<b>брашаница</b>	<i>в. брашненица</i>
<b>брашеница</b>	<i>в. брашненица</i>
<b>брашљеник</b>	
<b>брашљеница</b>	
<b>брашненик</b>	<i>в. брашненица</i>
<b>брашненица</b>	<i>од брашна умешена погача (првобитно за пут)</i>
<b>брашњеник</b>	<i>брашненик</i>
<b>брашњеница</b>	<i>брашненица</i>
<b>бухавац</b>	<i>бухав хлеб, крух</i>
<b>васерица</b>	<i>земичка водом замешена</i>
<b>векна</b>	<i>хлеб дугуљаста облика</i>
<b>векница</b>	<i>дем. од векна</i>
<b>галета</b>	<i>морнарски двопек<sup>165</sup></i>
<b>голокудница</b>	<i>в. проја</i>
<b>двопек</b>	<i>двапут печен крух, хлеб</i>
<b>екмек</b>	<i>хлеб, крух</i>
<b>жемичка</b>	<i>хлепчић од белог пшеничног брашна</i>
<b>жемља</b>	<i>в. жемичка</i>
<b>жемљичка</b>	<i>жемичка</i>

<sup>164</sup> У РСАНУ и КШ налазимо забележено само прво значење, али не и подзначење: *војнички хлеб*. Речничка дефиниција у РСАНУ (*добро испечен и осушен хлеб да би се дуже држао, двопек*) обухвата и важну диференцијалну сему: трајност производа, па бисмо можда могли сматрати да оваква дефиниција обухвата оба значења наведена у РМС. На сличан начин објаснили бисмо и лексикографску дефиницију лексеме **галета**: *морнарски двопек*, при чему одређење 'морнарски' (као и 'војнички') сватамо само као традиционалну сферу употребе намирнице/јела која се због ограничених могућности редовног снабдевања свежег храном морала припремати тако да има дуг рок трајања (а ушла је временом из практичних разлога и у општу употребу).

<sup>165</sup> РСАНУ као секундарно значење лексеме **галета** наводи *колачић, двопек*, а као примарну семантичку реализацију: *чахура свилене бубе*. КШ као примарно значење региструје *морнарски двопек*, али се као секундарно даје: *врста бисквита која се умаче у кафу или чај*, које РМС не региструје, а именује врсту посланице. Напоменућемо само да смо приметили да у савременом језику значење посланице почиње да преовладава (на шта је указала усмена анкета обављена са неколико испитаника различитог узраста).

земичка <sup>166</sup>	<i>жемичка</i>
земљичка	<i>в. земичка</i>
зобаница	<i>хлеб, крух од зоби, овсеница</i>
зобеница	<i>зобаница</i>
зобица	<i>зобаница, овсеница</i>
јечменак	<i>крух, хлеб од јечма</i>
јечменица	
јечмењак	<i>јечменак</i>
кола	<i>хип. од колач</i>
колач	<i>крух, хлеб издуженог или округлог облика<sup>167</sup></i>
колачић	<i>дем. од колач</i>
крњача	<i>кисео кукурузни хлеб</i>
крув	<i>в. крух</i>
крух	<i>људска храна од брашна, мешаног с водом, ускислог и испеченог на ватри</i>
крушац	<i>дем и хип. од крух</i>
крушчић	<i>дем. од крух</i>
кукурузњак	<i>кукурузница</i>
кукурузњача	<i>в. кукурузница</i>
кукуруза	<i>кукурузница</i>
кукурузача	<i>кукурузница</i>
кукурузница	<i>хлеб, крух испечен од кукурузна брашна</i>
кукурузовница	<i>в. кукурузница</i>
куружњак	<i>кукурузни хлеб, крух; исп. кукурузњак</i>
куруза	<i>крух, хлеб од кукурузна брашна, кукурузница</i>
лепина	<i>в. лепиња</i>
лепиња	<i>истањен хлечић, округао ли дугуљаст</i>
луковача	<i>кукурузни хлеб, крух умешен с перима црног, црвеног лука</i>

<sup>166</sup> У РСАНУ ова лексема дефинисана је на следећи начин: *врста пецива, округао хлечић (обично од белог пшеничног брашна).*

<sup>167</sup> РСАНУ као једно од секундарних значења наводи: *мали колутаст или прстенаст хлечић, али га (сматрамо непотребно) обележава као покрајинско.*

<b>натреник</b>	<i>добро натрвен и чврст хлеб</i>
<b>овсеница</b>	<i>овсени хлеб, крух</i>
<b>опарница</b>	<i>врста кукурузног хлеба, проја</i>
<b>паљавац</b>	<i>хлеб од паља, мекиња</i>
<b>пања</b>	<i>хлеб, јело</i>
<b>пексимет</b>	<i>добро испечен хлеб, који може дуго трајати да се не поквари, двопек</i>
<b>пексимит</b>	
<b>погача</b>	<i>округао и пљоснат, пшенични хлеб обично од бесквасног теста, који се некад пекао у пепелу на огњишту</i>
<b>погачица</b>	1. дем. од погача 2. (обично мн.) врста колача округла облика, од теста помешаног са сиром, чварцима и сл. и печеног у пећници
<b>полежака</b>	<i>кукурузни хлеб који се одвише дуго пекао</i>
<b>проја</b>	<i>кукурузни хлеб</i>
<b>пројица</b>	<i>дем. од проја</i>
<b>просеница</b>	<i>просени хлеб, погача или колач од проса</i>
<b>просењак</b>	<i>просеница</i>
<b>раженица</b>	<i>ражени хлеб</i>
<b>ражовница</b>	<i>ражени хлеб, раженица</i>
<b>ржаница</b>	<i>ржани хлеб</i>
<b>самун</b>	<i>в. сомун</i>
<b>симит</b>	<i>врста малог округлог хлеба од белог брашна</i>
<b>симита</b>	
<b>симитић</b>	<i>дем. од симит</i>
<b>сирник</b>	<i>погача са сиром</i>
<b>сирчаница</b>	<i>хлеб од сирка</i>
<b>сјерчаница</b>	<i>хлеб од сијерка</i>
<b>сомун</b>	<i>танак, округао хлеб од пшеничног брашна, укисело замешен</i>
<b>сомунина</b>	<i>аугм. од сомун</i>
<b>сомунић</b>	<i>дем. од сомун</i>

сомунчић	<i>дем. од сомун</i>
суварак	<i>врста сувих колачића од брашна и јаја; двопек</i>
сувуша	<i>врста суве погаче</i>
сухар	<i>двопек</i>
сухарак	<i>суварак</i>
танка	<i>танак хлеб</i>
танчица	<i>танак хлеб, танка погача</i>
тост	<i>пржен, препечен хлеб</i>
трушница	<i>хлеб од мекиња</i>
хлеб/хљеб	1. људска храна од брашна, мешаног с водом, ускислог и печеног на ватри 2. засебан део те хране разне величине и облика у коме се пече
хлебац/хљебац	1. хлеб 2. дем. од хлеб
хлебача/хљебача	<i>хлеб (с квасцем)</i>
хлепчић/хљепчић	<i>дем. од хлеб</i>
цвибак	<i>в. двопек</i>
цибок	<i>двопек, бисквит; исп цвибак</i>
ципов	<i>бели хлеб; исп. циповка</i>
циповка	<i>хлепчић (за попудбину); исп. ципов</i>

Поједине лексеме имају варијантне облике:  
**брашеник/брашљеник/брашњеник,**  
**брашеница/брашљеница/брашненица/брашњеница**<sup>168</sup>,  
**жемичка/жемљичка/земичка/земљичка, крув/крух, лепина/лепиња,**  
**пексимет/пексимит, симит/симита, сомун/самун, сирчаница/сјерчаница,**  
**суварак/сухарак, хлеб/хљеб, хлебац/хљебац, хлебача/хљебача,**

<sup>168</sup> Док РМС остале облике упућује на облик **брашненица**, РСАНУ примат даје облику **брашњеник**, као најбоље потврђеном. Међутим, с нормативне тачке гледишта све облике можемо сматрати равноправним – нису маркирани територијално нити на било који начин, али је питање колико су данас многе лексеме у овој групи заиста у употреби (с обзиром на начин на који је дефинисано у РСАНУ: *хлеб или каква друга храна за пут*, чини се да бисмо значење ове лексеме можда већ могли сматрати застарелим).

**хлепчић/хљепчић, цвибак/цибок.** У питању су углавном фонетске варијанте лексема домаћег порекла (укључујући и екавске и ијекавске облике које наводимо уколико су регистровани у речнику). Чињеницу да именују реалију која је део свакодневног живота, што резултира фреквентношћу употребе, као и њихову употребу у народу у различитим крајевима, видимо као објашњење постојања више забележних облика исте лексеме, у неким случајевима чак три или четири. Страног порекла су: **симит, сомун, земичка, цибок**, које имају фонетске и морфолошке варијантне облике настале у процесу адаптације стране лексеме у српски фонетски и морфолошки систем.

Само 13 лексема ове лексичко-семантичке групе има маркирану територијалну употребу и обележене су као покрајинске речи: **бешкот, галета, крњача, крув, куруза, лепина, луковача, парница, паљавац, самун, танка, трушница, хлебача/хљепача, ципов.** Неке од њих представљају варијантне облике лексема, и то домаћег порекла: **крув, куруза, лепина**, али и позајмљеница: **ципов, самун.** Сигнализирањем употребне равни лексеме посебним квалификатором успоставља се мера стандардности и на неки начин нормативно се спецификује лексема и њено значење, док се речи које нису маркиране сматрају делом општег лексичког фонда<sup>169</sup>.

Морфолошке одлике. С обзиром на категорију рода именица забележено је око 30 именица мушког рода, остале су женског рода, док нема забележених именица средњег рода. Једна лексема има и мушки и женски род: **сухар.** Категорију броја не треба коментарисати јер све забележене лексеме карактерише употреба основног облика једнине што је условљено природом реалије коју именују: један (обично већи) комад (за разлику од неких других производа од теста, пошто се поједине групе одликују управо употребом морфолошког облика множине). Само у једном случају наведено значење исказује се и речју у облику множине и има напомену о морфолошком облику: **хлеб** 1.б. (означава врсте хлеба).

---

<sup>169</sup> О лексичком нормирању и условној језичкој стандардизацији лексике с обзиром на њену обраду у лексикографском приручницима пише М. Радовић-Тешић (Радовић-Тешић 2009: 224–231).

Према пореклу анализирану лексику можемо поделити на лексеме домаћег и оне страног порекла.

Велика већина лексема ове групе јесте домаћег порекла, чак 79%. У питању је 60 лексема: **брашаница, брашеница/брашљеница/брашненица/брашњеница, брашљеник/брашненик/брашњеник; бухавац, векница, голокудница, двопек, зобаница, зобеница, зобица, јечменак, јечменица, јечмењак, кола, колач, колачић, крњача, крув/крух, крушац, крушчић, кукурузњак, кукурузњача, кукуруза, кукурузача, кукурузница, кукурузовница, куружњак, куруза, лепина/лепиња, луковача, натреник, овсеница, опарница, паљавац, погачица, полежака, проја, пројица, просеница, просењак, раженица, ражовница, ржаница, симитић, сирник, сирчаница/сјерчаница, сомунина, сомунић, сомунчић, суварак/сухарак, сувуша, сухар, танка, танчица, трушница, хлеб/хљеб, хлебац/хљебац, хлебача/хљебача, хлеччић/хлеччић, циповка.**

Просте, неизведене речи (из синхронијске перспективе посматрано) јесу само **крух**<sup>170</sup>, **лепина/лепиња**<sup>171</sup>, **проја**<sup>172</sup>, **хлеб/хљеб**<sup>173</sup>, **кукуруза, куруза**. Све остале су изведене, деривати. Мотивисане су најчешће именицом која означава главни састојак јела (врсту жита од кога се хлебно тесто припрема), или придевом који означава битну (физичку) особину.

Међу лексеме домаћег порекла уврстили смо и деривате позајмљеница. То су углавном деминутиви (**векница, погачица, симитић, сомунић, сомунчић**,

---

<sup>170</sup> Из перспективе савременог језика (док је из дијахроне перспективе у питању свесловенска и прасловенска изведеница (поименичени придев), али са специфичним значењем другачијим него у осталом словенском свету) (исп. ЕР, под крхак). Напомињемо да смо за разлику од ове речи лексему **колач** сврстали у изведенице, сматрајући да је семантчка веза са мотивном речи коло још увек (барем делимично) присутна у свести говорника српског језика.

<sup>171</sup> ЕР је сматра хунгаризмом (под лепина, ЕР), док остали лексикографски приручници (РМС, РСАНУ, РСЈ) не обележавају порекло као страно (а КИШ је не региструје).

<sup>172</sup> ЕР сматра лексему **проја** хипокористиком од просо (под просо, ЕР), што је дијахронијска перспектива.

<sup>173</sup> У ЕР наводи се неколико хипотеза у вези са пореклом ове лексеме и могућношћу позајмљивања или прасродства (уз закључак да је вероватно у питању балто-словенска позајмљеница из германског, чије је првобитно значење било „у пећи испечени крух” као виши степен прехрамбене производње према старијем вареном као каша, што би био и разлог позајмљивању) (под хљеб, ЕР).



циповка<sup>174</sup>), односно аугментативи (**сомунина**). Остали забележени деминутиви су: **колачић**, **крушчић**, **крушац** (дем. и хип.), **пројица**, **хлепчић/хљепчић**, односно хипокористик: **кола**<sup>175</sup>. Издвајамо их у посебну групу јер они представљају једнореферентне деривате (односе се на један референт, док творбени формант не уноси ново значење већ само прецизира постојеће), за разлику од осталих, двореферентних које ћемо детаљније анализирати.<sup>176</sup>

Највећа група деривата обухвата оне изведене од мотивне речи која именује основни састојак (именице брашно, голокуд<sup>177</sup>, зоб, јечам, кукуруз, оvas, паље, просо, раж, сирак/сијерак). Наведене мотивне именице означавају врсте житарица, и углавном припадају најстаријем слоју словенске лексике (исп. лексеме које именују ове житарице у ЕР), даље, означавају и производе од житарица (брашно), односно јело од теста – **хлеб** (именовано лексемом која и сама припада истој лексичко-семантичкој групи, али има опште значење и функцију надређеног појма групе). У појединачним случајевима мотивне именице означавају млечни производ (сир), односно поврће (лук), као састојак са којим се хлеб припрема.

Изведене су од 1) придевске основе (од придева изведеног од именице која именује ту намирницу) или 2) именичке основе, а помоћу суфикса:

*-ица*: 1) **брашаница**,  
**брашеница/брашљеница/брашненица/брашњеница**<sup>178</sup>, **голокудница**,  
**зобаница**, **зобеница**, **јечменица**, **кукурузница**, **кукурузовница**<sup>179</sup>, **овсеница**,  
**просеница**, **раженица**, **ражовница**, **ржаница**, **сирчаница/сјерчаница**; 2) **зобица**;  
*-ик*: **брашненик/брашљеник/брашњеник**, **сирник**;

<sup>174</sup> Да је у питању деминутив позајмљенице **ципов** изведен помоћу суфикса *-ка* потврђује ЕР (под **ципов**, ЕР).

<sup>175</sup> РСМ наводи и ознаку **деч(је)**, док у РСАНУ налазимо само **хип**.

<sup>176</sup> Друга значења (поред деминутивног) која развијају лексеме **погачица** и **колачић** (означавају различите врсте јела од теста: ситно пециво, односно јело од прженог теста, уштипак) обрађујемо у оквиру одговарајуће лексичко-семантичке групе (Називи јела од теста – тестиво и прилози од теста).

<sup>177</sup> Позајмљеница из грчког у значењу кукуруз (РСАНУ); у Етимологијском рјечнику порекло ове речи није поуздано утврђено, али се **голокудница** спомиње као придевска изведеница (под **коломбоћ**, ЕР).

<sup>178</sup> Наведени деривати лексеме **брашно** означени су у Етимологијском рјечнику као „изведенице које су придевска поименичења на *-ица*” (под **брашно**, ЕР).

<sup>179</sup> Напомињемо само да се нисмо упуштали у детаљнија објашњења случајева као што је **кукурузовница** и проширење основе **придева** које се ту јавља (исп. под **кукуруз**, ЕР), или разједначавање **њ > љ** код лексеме **брашљеница** (ЕР).

*-(j)ак*: **јечменак, јечмењак, кукуружњак, куружњак, просењак**;  
*-(j)ача*: 1) **кукуружњача, луковача**; 2) **кукурузача, хлебача/хљебача**.  
*-ац*: **паљавац**<sup>180</sup>.

Творбени модел који је најпродуктивнији: придевска основа и суфикс *-ица*.  
Примећујемо да се у случају постојања дублетних творбених облика предност најчешће даје управо овом, што се у лексикографији чини упућивачким дефиницијама (нпр. у случају лексеме **брашненица**).

Знатно мања група лексема мотивисана је придевом који означава битну физичку особину реалије (бухав, сув, крњ, танак, трушан). Изведене су од придевске основе помоћу суфикса *-ац* (**бухавац**), *-уша* (**сувуша**), *-ача* (**крњача**), *-ица* (**танчица, трушница**<sup>181</sup>), односно од именичке основе (деадјективна именица) помоћу суфикса *-ак* (**суварак**).

Само три лексеме су девербативи добијени од мотивне речи која именује начин припреме или начин добијања јела (глаголи опарити, натрти, односно глагол полежати), а изведене су од облика трпног придева помоћу суфикса *-ица*: **опарница**<sup>182</sup>, суфикса *-ик* **натреник**, односно од глаголске основе помоћу суфикса *-ка* **полежака**.

Прокоментарисаћемо с творбеног становишта и остале лексеме које припадају овој групи. У питању су стара (словенска) изведеница (од именице, помоћу суфикса *-ач*) **колач**<sup>183</sup>, чији творбени модел у овој групи лексема остаје усамљен, поименичени придев **танка** (лексема добијена у процесу конверзије, при чему прелази из једне граматичке врсте речи у другу, задржавајући

---

<sup>180</sup> Лексема **паљавац** мотивисана је називом основног састојка 'паље', мекиње, а изведена је од придевске основе (под паље, ЕР). Творбени формант који се не јавља код других лексема ове групе, осим у другом творбеном моделу код кога је мотивна реч придев (придевска основа и суфикс *-ац*).

<sup>181</sup> У Етимологијском рјечнику налазимо објашњење да је ова лексема изведена од придевске основе помоћу суфикса *-ица*, док је постојање именичког облика трух неизвесно и потврђено само у једној пословици (под трух, ЕР). Стога ћемо у овој класификацији остати при наведеном творбеном моделу (придевска основа и придев као мотивна реч).

<sup>182</sup> Претпостављамо да је у вези са глаголом опарити. ЕР не бележи ову лексему, али бележи називе јела: попара, распара, попареница (под пара<sup>4</sup>, ЕР).

<sup>183</sup> У Етимологијском рјечнику означена као свесловенска и прасловенска изведеница на *-ач* у значењу: *тесто у облику кола* (под коло, ЕР).

семантичку везу), именица **двопек**, која представља сложеницу, насталу могуће калкирањем<sup>184</sup>.

На основу наведеног, о продуктивности забележених творбених модела можемо закључити да су осим модела: придевска основа и суфикс *-ица*, остали слабо продуктивни и непродуктивни у овој лексичко-семантичкој групи.

Испитаћемо лексеме ове групе и с обзиром на њихову способност даље семантичке дисперзије. Имајући у виду пре свега њихову двојну природу: припадност терминосистему, али и општем лексичком фонду (именују реалију која је део свакодневице), покушаћемо да истражимо како се то одражава на испољавање особина термина, односно речи општег лексичког фонда.

На основу анализираних грађе закључили смо да су у питању претежно моносемичне лексеме, што је очекивано с обзиром на њихову припадност терминолошком систему. Ипак, код неких од њих јавља се и полисемија.

Погледајмо како се развија полисемија пре свега код вишезначних лексема код којих је примарно значење терминолошко, кулинарско и припада овој лексичко-семантичкој групи, као што су то: **крув/крух, хлеб/хљеб, крушац**. У питању су механизми метонимије и метафоре којима су индуковани преноси номинације<sup>185</sup> према моделу: јело (хлеб) – храна уопште – средства за живот; оно што обезбеђује та средства за живот, служба<sup>186</sup> (**крув/крух, хлеб/хљеб**), односно: јело (хлеб) – житарица од које се прави то јело (хлеб) – храна – средства за живот (**крушац**).<sup>187</sup>

---

<sup>184</sup> Приметили смо да се спомиње у средњовековним изворима (Живковић 2015: 34–36), али као су то посредни подаци, наведено би ваљало даље испитати (пре свега која је лексема забележена у оригиналу и да ли је могућност калкирања према немачком моделу задовољавајуће објашњење.

<sup>185</sup> О схватању синегдохе код појединих аутора, према којима би се неки од наших примера могли сматрати синегдохом, а не метонимијом (нпр. тип део – целина, подтип, односно модел: назив намирнице – храна уопште; тип целина – део, модел: назив растиња – плод тог растиња), као и о разлозима због којих остајемо при уобичајеном тумачењу метонимијског модела у лексикологији (биљка, животиња – производ од те биљке, животиње) в. Драгићевић 2007 (175–178).

<sup>186</sup> Секундарно значење 'средства за живот, служба, посао' представља извор многих фразеологизама у српском језику (Стефановић 2016: 72).

<sup>187</sup> У раду М. Стефановић (Стефановић 2015) наилазимо на покушај давања психолингвистичке дефиниције хлеба (поређењем постојећих дефиниција хлеба у литератури и лексикографским изворима са подацима добијеним асоцијативним експериментом, а у циљу испитивања домета експерименталних метода у опису језичке слике света). Упућује се и на когнитивистичку дефиницију хлеба А. Вјежбицке („хлеб; врста ствари коју људи једу; многи људи једу је сваког дана; кад људи не једу дуго времена, могу да осећају нешто лоше; људи често једу ову врсту ствари због тога; људи је једу овако: једу је рукама, не нечим другим...” (Вјежбицка 2006) у којој

У полисемантичкој структури појединих лексема значења су настала понављањем истог творбеног модела, независно једно од другог (што се сматра најпродуктивнијим начином за настајање нових значења деривата) (Драгићевић 2007: 139–140).<sup>188</sup> Дакле, настају од исте мотивне речи, имају исто творбено значење – именују реалије у вези са оним што значи мотивна реч, према моделу: житарица – јело или пиће које се прави од тог жита, предмети који служе за чување житарице у њима, животиње које се хране том житарицом и сл., што је случај нпр. код следећих лексема чије је примарно значење термилошко, кулинарско и односи се на врсту хлеба: **зобеница** (зобница; ракија од зоби), **кукурузњак** (свињче храњено кукурузом), **кукурузница** (кукурузовина), или код лексеме **куружњак** (кош за кукуруз, наведен као примарно значење у РМС).

Слична је ситуација и код лексеме **суварак**, која је вишезначна изведеница мотивисана придевом који значи физичку особину, а различите забележене семантичке реализације (настале понављањем истог творбеног модела) односе се на предмете који имају ту особину, укључујући и храну, пиће (сува грана, суво грождје и вино од таквог грождја, суви колачићи, двопек), лексеме **танчица**, чије примарно значење припада терминологији кулинарства, али остале семантичке реализације именују предмет или особу која поседује особину означену мотивном речи (танак хлеб, танка пушка, танка особа, танка дашчица за покривање крова, танко платно и сл.), односно представљају термилошке реализације које припадају области зоологије. Чини се да је у овим случајевима у питању више

---

се хлеб концептуализује као ствар, врста хране настала од посебно узгојених биљака, која се издваја од друге хране начином употребе и термичком обрадом. Такође, указује се и на место хлеба у словенској традицији (представља највишу животну вредност, симбол богатства, благодети, здравља, плодности; један је од најпозитивније обојених симбола јер представља прототипичну храну и симбол живота (И. 72–73)). На основу истраживања Стефановић утврђује да хлеб представља пре свега ХРАНУ, ПРОИЗВОД, ДЕО КУЛТУРЕ, да је неизоставан део свакодневице српског народа (а готово десет пута више српских испитаника него руских указало је на неопходност хлеба), и да је оцењен углавном позитивно, иако се може посматрати и као храна сиромаша (И. 75–80).

Указаћемо и на контрастивну анализу асоцијативног поља лексеме која у српском и мађарском означава ову основну животну намирницу: интересантним нам се учинио податак да су између стимулуса и реакције у оба језика најфреквентније хиперонимске везе, затим иманице које означавају састојке од којих се хлеб меси, а затим и оне које именују неку другу намирницу која се обично конзумира уз хлеб (Андрић 2015: 105–106).

<sup>188</sup> О семантичко-морфолошком варирању једног творбеног модела реализованог у више различитих циљних садржаја, као и о понављању истог акта семантичко-морфолошког варирања истог творбеног модела исп. Гортан-Премк 1997 (133–136); о истој или различитој творбеној формули у оквиру творбеног модела в. Драгићевић 2007 (195–196).

равноправних значења од којих се ни за једно не може поуздано утврдити да је примарније од осталих.

И секундарна значења код лексема **погачица** и **проја** припадају кулинарској терминологији (пециво; погача за славу); а јављају се и деминутивни облици који развијају друга, самостална значења која се односе на неко јело (друге лексичко-семантичке групе), нпр. **колачић** (уштипак<sup>189</sup>). Поједине лексеме (**овсеница**, **проја**, **просеница**, **просењак**) имају семантичке реализације које припадају другим терминолошким системима, нпр. ботаника. У случају лексеме **колач** неколико значења припада терминологији кулинарства: јело од финог теста, посланица / култни хлеб / хлеб издуженог, округлог облика, а остала секундарна значења односе се на предмете у облику колача (нпр. конопац савијен у облику круга, темељ бунара, колутаст камен), добијена метафоричким преносом (сема која индукује метафоричку дисперзију јесте сема облика). Слично и код лексеме **хлебац**, једно од секундарних значења је: *оно што је у облику округлог хлеба*.

Споменимо још и лексеме **кукуруза**<sup>190</sup>, **куруза**, чије секундарно значење овде анализирамо, а код којих се јавља пренос номинације индукован метонимијом према формули назив житарице – назив јела (слично као код назива поврћа: салата, пасуљ, купус).

Свега неколико лексема ове групе има забележене деривате: **колач**, **крув/крух**, **лепиња**, **проја**, **хлеб**. Лексема **колач**<sup>191</sup> има деривате: *придев колачаст (који има облик колача, округао и спљоштен попут погаче)*, именица **колачић** (и деминутив, и значење *уштипак*). Лексема **крув/крух** има деривате: именице *крухар*, *крушарица* (у значењу: житарица, зрнаста храна), *крушница* (*нећ*

---

<sup>189</sup> Случајева у којима деминутивни облик развија и ново значење и именује врсту јела има још у грађи, нпр. **погачица**, **пројица**. Лексема **пројица** није више само деминутив, као што то бележи РМС, већ је у савременој употреби развила ново значење: врста јела од теста које се прави у малим калупима. Ове лексеме одликује и исто понашање у односу на категорију броја: у једнини означавају један комад, али јело се обично састоји из више таквих, малих комада, па се у том случају употребљава облик множине именице.

<sup>190</sup> Другачији редослед значења у РСАНУ (хлеб је наведен као примарно значење ове лексеме) сматрамо пропустом јер је у случају лексеме **куруза** (која је маркирана као покрајинска) примарно значење бот. и агр.

<sup>191</sup> Ова лексема има и деривате који су у семантичкој вези са примарним значењем лексеме, које означава посланицу.

за печење круха), придев *крушан*<sup>192</sup>, *крушини*, деминутиве **крушчић**, **крушац** (о чијој смо полисемантичкој структури већ говорили). Деривати лексеме **лепиња** су придев *лепињаст* (*сличан лепињи, спљоштен*) и деминутив и хипокористик **лепињица**; а лексеме **проја** придеви *пројан, пројин/прохин, пројни* (у значењу: *који је од проје*), и деминутив **пројица**.

Лексема **хлеб** има богато творбено гнездо (16 лексема), што не изненађује с обзиром на значај прехранбеног производа, односно јела које именује, и чињеницу да лексема припада општем лексичком фонду у коме је веома фреквентна. У питању су првостепени и другостепени деривати: именице *хлебар/хљебар, хлебарица/хљебарица, хлебарка/хљебарка, хлебара/хљебара, хлебарница/хљебарница, хлебница/хљебница*, и *хлебара/хљебара* (врста ракије), придеви *хлебни/хљебни* (који се односи на хлеб, који је од хлеба, од чега се добива хлеб), *хлебовит* (који има много хлеба, богат хлебом), прилог *хлебно/хљебно* (богато хлебом), деминутив **хлепчић/хљепчић**, и деривати који имају синонимно значење са мотивном речју: **хлебача, хлебац** (ова лексема има полисемну структуру: поред значења хлеб, има и деминутивно значење, али означава и оно што је у облику округлог хлеба).

Што је и очекивано, међу дериватима јављају се пре свега релационе речи, придеви (*колачаст, крушан, крушини, лепињаст, пројан, пројин/прохин, пројни, хлебни/хљебни, хлебовит*), једнореферентни деривати, деминутиви (**колачић, крушац, лепињица, пројица, хлепчић/хљепчић, хлебац**), али и деривати општег творбеног значења (*nomina agentis*) онај који меси, пече, продаје оно именовано мотивном речју (*крухар, хлебар/хљебар* и *хлебарица/хљебарица, хлебарка/хљебарка*), (*nomina loci*) места на коме се прави, продаје оно именовано мотивном речју (*хлебара/хљебара, хлебарница/хљебарница, хлебница/хљебница*).

Забележене су и сложенице: *хлебождер/хљебождер, хлебождерка/хљебождерка, хлебојеђа/хљебојеђа* (у значењу онај/она који/која једе много хлеба), *хлебоноша/хљебоноша* (онај који разноси хлеб), односно сложенице *крухоборац* (онај који не бира средства у борби за најнужнију зараду), *крухоборство* (борба за најнужнија животна средства).

---

<sup>192</sup> У значењу: који се односи на крух, али и: који је одређен за крух. Забележен је и израз **примати крушна и рушна примати у храни и роби**.

Забележено је 16 лексема страног порекла у анализираној групи, што чини 21% лексике која именује врсте хлеба. У питању су турцизми (**екмек**, **пексимет/пексимит**, **симит/симита**<sup>193</sup>, **самун/сомун**), германизми (**васерица**, **векна**, **цвибак/цибок**), италијанизми (**бешкот**<sup>194</sup>, **галета**<sup>195</sup>, **пања**<sup>196</sup>, **погача**), и по један галицизам (**бисквит**), англицизам (**тост**), хунгаризам (**ципов**) и бохемизам (**земичка**, **жемља**)<sup>197</sup>.

Варијантни облици ових лексема (**жемичка/жемљичка/земичка/земљичка**, **пексимет/пексимит**, **симит/симита**, **самун/сомун**, **цвибак/цибок**) представљају фонетске или морфолошке варијанте, најчешће настале у процесу адаптације стране лексеме у лексички фонд српског језика. Облици којима РМС даје предност (најчешће упућивачким дефиницијама код осталих облика те лексеме) јесу **жемљичка/земичка**<sup>198</sup> и **сомун**<sup>199</sup>, док остале сматра равноправним. Новији лексикографски приручници показују тенденције у развоју ове лексике: КШ и РСЈ бележе једино облике земичка и сомун, па можемо рећи да са савременог становишта ти облици преовладавају (такође, КШ ни не бележи лексеме **васерица**

---

<sup>193</sup> Облик ове именице женског рода је сумњив. Код Шкалајића нема забележеног облика женског рода (Шкалајић 1973). У РМС није наведен ниједан пример употребе у коме налазимо потврду таквог облика лексеме (један од примера има партитивни генетив, па је можда грешком тај облик схваћен као женски род: Намакнуше **симита** бијела и свакоме по ракије плоску). Поставља се питање да ли **симит** уопште има и облик женског рода: **симита**, а наведено нас наводи на закључак да је у питању грешка.

<sup>194</sup> „Интернационална реч, која је у српски доцније ушла и другим путевима, преко немачког... као **пишкот(а)**..., француског... као **бисквит**..., преко енглеског... **бискит**... Књижевно **двопек** је преведеница нем. Zwieback, које са своје стране калкира итал. biscotto” (ЕРСЈ: 212).

<sup>195</sup> Велики речник страних речи и израза (КШ) бележи француско порекло ове лексеме.

<sup>196</sup> Лексема **пања** обележена је у РСАНУ као позајмљеница из италијанског језика (итал. pagnota) у значењу: *хлеб; храна, јело уопште*. А у оба речника (РМС и РСАНУ) означена је као шатровачка, што би пре указивало на њену припадност свакодневном говору. Лексеме **пања** и **жемља** (од жемљичка) могли бисмо посматрати и као хипокористичке облике (карактеристичне за разговорни језик) од редуковане, окрњене основе, при чему остаје нејасно да ли их посматрати као позајмљенице или као облике, било хипокористичке или шатровачке, настале на домаћем језичком терену.

<sup>197</sup> Проблематика у вези са пореклом ове лексеме: различито је одређено у лексикографским приручницима које смо консултовали. Иако је у РМС лексема **земичка** обележена као германизам, а РСАНУ бележи: према нем. Semel, КШ је сматра бохемизмом: чеш. žemlička од нем. Semel.

<sup>198</sup> РСАНУ предност даје облику **земичка**. РМС наводи етимон уз овај облик (али га знаком једнакости изједначава у употреби са обликом **жемичка**, који по азбучном реду долази први, и код кога се даје дефиниција, што је вероватно само техничко решење, а не и нормативна препорука). Даље, забележени су једино деривати облика **земичка**, и у РСАНУ и у РМС, што сведочи о адаптираности и употреби тог облика у језику.

Са данашњег становишта можемо рећи да је облик **земичка** преовладао у употреби (нпр. РСЈ бележи само тај облик).

<sup>199</sup> Облик **самун** је покрајински.

(као ни РСАНУ), **цибов**, што нас наводи на мишљење да се вероватно губе из језика).

Као варваризми, неадаптиране лексеме страног порекла обележене су 3 позајмљенице: **васерица**, **векна**, **екмек**, чиме се нормативно спецификује њихова употреба и одређује положај у односу на стандардни језик. Међутим, лексема **векна** данас је честа у свакодневном говору (у значењу које је дефинисано у Речнику страних речи (КШ): *хлеб дугуљастог облика, комад хлеба који се продаје у пекари*) и можемо је сматрати потпуно адаптираном лексемом страног порекла (потврду за то представља и начин њене обраде у РСЈ, у коме сем етимона нем. нема других квалификатора, што би значило да припада књижевном језику). Припадност периферији лексичког система књижевног језика имају и покрајинске лексеме: **бешкот**, **галета**, и варијантни облици лексема означени као покрајински: **ципов**, **самун**.<sup>200</sup>

Ове позајмљенице претежно су моносемичне, а неколико лексема које развијају полисемију својом полисемантичком структуром углавном остају у оквирима терминологије кулинарства, нпр. **бешкот**, **бисквит**, чије секундарне семантичке реализације означавају врсту колачића<sup>201</sup>; **погача** означава и врсту хлеба који има ритуалну функцију (и припрема се за ускршње празнике), а развија и секундарно значење преносом номинације индукованим метафором према облику (семе које индукују метафоричку дисперзију су: округао, пљоснат) *оно што је налик на погачу*. Лексема **сомун** развија секундарно значење *колут (хлеба, круха)* преносом номинације индукованим метонимијом, и постаје јединица мере, квантификатор (примери употребе овог значења у РМС: Са сомуном овсенице и главицом лука у пртеној торбици спустио се низ брегове. Потајно је гурнула под лијес... сомун круха.).<sup>202</sup>

---

<sup>200</sup> Лексема **екмек** у другим лексикографском приручницима (РСАНУ, КШ) обележена је као покрајинска, а не као варваризам, дакле има само маркирану територијалну употребу. И лексема **пексимит** означена је као покрајинска реч у КШ.

<sup>201</sup> Полисемантичка структура лексеме **бисквит** другачије је представљена у РСАНУ и КШ – наводе другачији распоред значења, па је примарна семантичка реализација 'колачић', што одговара и ситуацији у савременом језику, а секундарним значењем ступа у синонимски однос са примарним значењем лексеме **бешкот** (док се као синоними првог значења наводе кекс, ондосно пишкота, што именује врсте послатица).

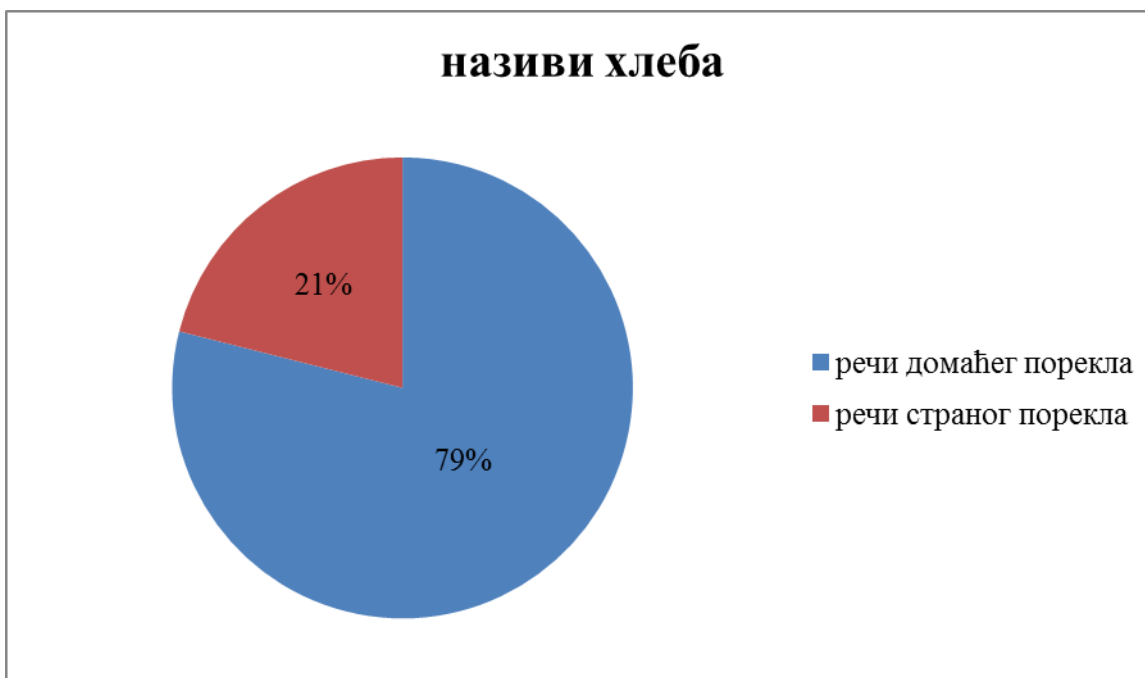
<sup>202</sup> Слично лексеми **векна**, чије секундарно значење (обрађено у КШ као нијансу значења): *комад хлеба какав се продаје у пекари*, РМС не бележи (али КШ бележи), а присутно је у савременој употреби.



Међу позајмљеницама забележене деривате имају **екмек**, **земичка**, **симит**, **сомун**, и то у значењу особе која прави, продаје оно именовано мотивном речи (*екме(к)чија*, *екмеџија*, *екмеџија*, *земичкар*, *земичкара*, *симиџија*, *сомунџија*), места на коме се прави, продаје оно именовано мотивном речи (*екме(к)чиница*, *екмеџиница*, *симиџиница*)<sup>203</sup>. Забележени су и деминутивни лексема **векна**, **погача**, **симит**, **сомун**, **ципов**: *векница*, *погачица*<sup>204</sup>, *симитић*, *сомунић*, *сомунчић*, *циповка*, и аугментатив: *сомунина*.

Бројчани однос лексема домаћег и страног порекла: 79% домаћих речи према 21% позајмљеница показује доминантну употребу домаће лексике за именовање хлеба, као основног прехранбеног производа у нашој култури. То ствара другачију слику у односу на уобичајену заступљеност стране лексике у кулинарској терминологији.

## 2. Заступљеност лексике према пореклу међу називима хлеба



<sup>203</sup> А забележени деривати су и именица екмецилук, која означава екмеџијски занат, придеви екмеџијски и екмеџински који представљају другостепене деривате лексеме **екмек**, односно придеви симиџијин, симиџиски, који представљају другостепене деривате лексеме **симит**.

<sup>204</sup> Лексема **погачица** поред деминутивног значења именује и врсту пецива, колача од теста. Остали деривати лексеме **погача** у семантичкој су вези са другим значењем и обрађени су у оквиру Назива јела из религијске и обредне праксе, па их овде нећемо наводити, или припадају другим термилолошким системима (нпр. погачара агр. *врста домаће јабуке*).

Размотримо постојање синонимије међу лексемама ове групе. На први поглед чини се да је синонимија веома заступљена међу лексемама са значењем врсте хлеба јер је уочљиво присуство бројних речи са истим значењем. Међутим, треба обратити пажњу не само на однос денотације већ и конотације код појединих лексема. Питање постојања синонимије у језику, а нарочито у терминолошком систему веома је проблематично.<sup>205</sup> Погледајмо различите случајеве у којима долази до истозначности / блискозначности значења лексема.

Лексеме **бешкот**, **бисквит** и **двопек** илуструју синонимски низ лексема пореклом из различитих језика (позајмљенице **бешкот**, **бисквит** својим примарним значењем<sup>206</sup> ступају у синонимски низ са моносемичном лексемом домаћег порекла **двопек**).

Испитајмо синонимски низ у који улазе лексеме **брашненик/брашљеник/брашњеник**, **брашаница**, **брашненица/брашеница/брашљеница/брашњеница**. Оне имају исто значење и у РМС све су упућене на облик **брашненица**, коме се даје предност.<sup>207</sup> Међутим, ових 8 облика у ствари представља фонетске варијанте и творбене дублете.<sup>208</sup> Творбени дублети добијени су помоћу различитих суфикса: *-ик* и *-ица*, илуструју 2 творбена модела, а више варијантних облика јавља се због различитих фонетских ликова придева (добијеног од лексеме брашно), који представља творбену основу (то су деривати лексеме брашно, и то секундарни).

---

<sup>205</sup> О синонимији као асоцијативном повезивању различитих лексема истог или сличног семантичког садржаја, питању постојања потпуних синонима, односно о синонимији као о секундарној појави, која настаје у процесу семантичке творбе, о значају семантичке позиције за синонимију в. Гортан-Премк 1997 (140–145) и Драгићевић 2007 (244–264).

<sup>206</sup> РСАНУ бележи другачију хијерархију значења код лексеме **бисквит**, па јој је примарна семантичка реализација: врста танких колачића од брашна, шећера и јаја. Ова врста језичке редуванце разрешава се временом тако што долази до разједначавања значења (слично као у случају лексема **ајвар** и **кавијар**). Иста лексема овим значењем ступа у други синонимски низ (**бешкот**, **бисквит**, **кекс**).

<sup>207</sup> Док РСАНУ предност даје облику **брашњеник**.

<sup>208</sup> Занимало нас је колико је облика забележено у РСАНУ (иако је очекивано да ће бити забележено више покрајинске и дијалекатске лексике) и да ли су у питању исти творбени модели. Укупно их је 12: брашаница, брашеница, брашјеница, брашљаница, брашљеник, брашљеница, брашненица, брашненик, брашненица (чије секундарно значење гласи: *јестиво од брашна (колачи и др.)*), брашница, брашњеник, брашњеница.

Установили смо да само једна лексема има другачији творбени модел: брашница, код које творбену основу представља именица брашно (а не придев од ње изведен, као у претходним случајевима) уз употребу суфикса *-ица*.

Синонимски низ јавља се у случају лексема **хлеб**, **крух**, **екмек**. Оне означавају исти семантички садржај, али њихово порекло, нормативни статус и територијална распрострањеност нису исти: лексеме **крух** и **хлеб** имају различиту територијална распрострањеност, а лексема **екмек** је страног порекла, и то неадаптирани турцизам. Можемо рећи да су лексеме **крув/крух** и **хлеб/хљеб** прави синоними, али се разликују у територијалној распрострањености. Даље, лексема **хлебац/хљебац** може ући у синонимски низ са њима примарном семантичком реализацијом, али секундарна значења развија самостално, док је лексема **хлебача/хљебача** обележена као покрајинска лексема и није истог статуса као остале.

У случају истозначности лексема **жемичка/жемљичка/земичка/земљичка** (које представљају фонетске варијанте) и **жемља** у питању је творбена варијанта истог семантичког садржаја: шатровачки (или хипокористички<sup>209</sup>) облик који има исто значење, али је стилски маркиран.

Поједине лексеме не ступају у синонимски низ целокупношћу свог семантичког садржаја (читавом полисемантичком структуром), нпр. **зобаница**, **зобеница**, **зобица** (творбене варијанте) и **овсеница** ступају у синонимски низ примарним (**зобеница**, **овсеница**), односно јединим значењем (**зобаница**, **зобица**). Даље, лексеме **крушац** и **крушчић** су синоними у деминутивном значењу, али **крушац** може бити и хипокористик.

Лексеме **кукурузњак** и **кукурузњача**, **кукуруза**, **кукурузача**, **кукурузница**, **кукурузовница**, **куружњак**, **куруза** имају исто значење, али нису потпуни синоними, неке од њих имају и друга, обично секундарна значења, док примарном семантичком реализацијом улазе у овај синонимски низ (а лексеме **кукуруза**, **куружњак**, **куруза** улазе у овај синонимски низ својим секундарним значењем). У лексикографским приручницима упућивачком дефиницијом, неком врстом нормативне препоруке, предност се даје облику: **кукурузница**.

На постојање творбених дублета код неких лексема утиче употреба различитих облика речи, који су такође творбени дублети, као творбене основе. Тако нпр. лексеме **раженица**, **ражовница**, **ржаница** имају исти семантички садржај и представљају творбене дублете. У питању су различити деривати који

---

<sup>209</sup> Исп. лексему **пања**.

су добијени истим творбеним моделом, имају исту мотивну реч, исти суфикс, али је творбена основа од које су изведени различита: а то су различити облици придева (деривати са релационим значењем) изведени од исте именице (именица раж): *ражен, ражов, ржан*, који су у синонимном односу и такође представљају творбене дублете.

Творбене дублете илуструју и лексеме **јечменак, јечменица, јечмењак** – деривати који имају исту творбену основу, а различит суфикс.

Наведимо још неколико примера: 1) фонетски дублети: **пексимет, пексимит; лепина/лепиња**, односно **крув/крух** (при чему покрајински облици **лепина** и **крув** нису равноправни у употреби у језику); 2) морфолошки дублети: **симит** и **симита**. 3) творбени дублети: **просеница, просењак; танка, танчица** (**танка** је покрајинска реч, а **танчица** једним од значења, примарним, улази синонимски низ); деминутиви **сомунић, сомунчић**.

Забележени су, дакле, и фонетски, и морфолошки, и творбени дублети. Постојање више облика који имају исто значење противи се закону језичке економије јер систем неминовно тежи елиминисању редунаце и упрошћавању номенклатуре у случајевима у којима је скуп информација које јединице садрже (и значење и употребна вредност знака) исти. У однос синонимије лексеме често ступају делом своје полисемантичке структуре, а треба имати у виду и територијалну дистрибуцију употребе тих лексема (често се употребљавају у различитим крајевима). Апсолутни, равноправни синоними су ретки, а у питању су најчешће делимични синоними. Већина забележених лексема истог значења представља дублете, а не синонине.

Заступљеност синонимних облика на које смо указали, удаљава ову групу од терминологије, у чијем систему егзистирају по правилу ретки термилошки дублети, а приближавају је општем језику, па постојање различитих речи истог или сличног значења објашњавамо изражавањем законитости лексичког система општег језика.

Лексика анализиране лексичко-семантичке групе представља пре свега (или главним својим делом) народну таксонимију, која је забележена у речнику књижевног језика. Ова лексика претежно је немаркирана, што би значило да

представља део општег лексичког фонда. Поставља се питање да ли су и колико забележене лексеме које именују врсте хлеба у употреби у савременом језику.<sup>210</sup> Чини се да РСМ бележи старије стање у језику, богату номенклатуру назива за врсте хлеба која се, нажалост, полако губи. Мања тест-анкета коју смо обавили са припадницима млађе генерације у Београду, показала је да су им многи називи домаћег порекла за врсте хлеба, пре свега деривати (који именују различите врсте хлеба с обзиром на састојак – врсту брашна од кога су направљене, или с обзиром на физичку особину) – непознати. Различити забележени називи за врсте хлеба (које именују хлеб од различитих врста жита или брашна и сл.) имали су свакако битну улогу у животу појединца и заједнице, пре свега у старијим временима. У питању је таксонимија која се у савременом језику губи пре свега због промена у начину живота и навика у припремању хране, па и ове намирнице, односно јела. Савремени услови живота и индустријска производња хлеба као основне животне намирнице допринели су убрзаном губљењу народне лексике (коју замењују називи индустријских производа).

Треба споменути и постојање антропонима насталих од лексема које именују врсте хлеба, а који су забележени у РСАНУ: нпр. породична презимена Зобеница, Јечменица, Колач, Крушац, Лепињица, Овсеница, Овсењак. А јављају се и она добијена од деривата лексеме која именује јело од теста: Колачаревић. Уопште, постојање ономастике, антропонима или топонима насталих од лексема које именују неко јело уочили смо код више анализираних група, али је овде број забележених презимена највећи.

Испитаћемо и фразеологизме чија је фразеолошка компонента лексема која именује врсту хлеба. Забележено је чак 60 фразеолошких јединица, много више него у било којој од анализираних лексичко-семантичких група. Лексеме које имају забележене фразеолошке јединице јесу: **колач**, **крух**, **крушац**, **лепиња**, **погача**, **хлеб**. Како термине одликује уобичајено одсуство секундарних, метафоричних значења, не очекујемо да они учествују у творби фразеологизама, међутим с обзиром на двојну природу анализираних лексема и

---

<sup>210</sup> Које су лексеме у употреби данас било би занимљиво испитати, што је тема за неко наредно истраживање.

њихову припадност општем лексичком фонду, то је могуће. Такође, лексеме које учествују у грађењу фразеолошког значења представљају централне чланове ове лексичко-семантичке групе, који се истичу општијим значењем (у односу на друге чланове групе) и фреквентном употребом у говорном језику. Бројност забележених фразеологизама указује и на значај хлеба у животу појединца и заједнице.

<b>колач</b>	<b>надати се (томе, овоме) колачу</b>	<i>очекивати нешто јако неугодно</i>
	<b>развукао као тесто за колаче</b>	<i>развукао надуго и широко</i>
	<b>скакати, свијати се на (у) колаче</b>	<i>каже се о коњу када трчи узаграпце, у галопу</i>
	<b>умесити, испећи, спремити коме колач</b>	<i>поставити коме ступицу, замку, ставити, довести кога у тежак положај</i>
	<b>ко би свему свету умесио колача</b>	<i>ко би свему свету угодил</i>
<b>крух</b>	<b>без руха и круха (бити)</b>	<i>без ичега (бити)</i>
	<b>бити (живети) на белом круху</b>	<i>очекивати извршење смртне казне</i>
	<b>добар као крух</b>	<i>врло добар</i>
	<b>добро је кад крух затече</b>	<i>добро је кад дотече једне хране до друге</i>
	<b>доћи до корице круха</b>	<i>остварити оно што је потребно за најскромнији живот</i>
	<b>доћи до свога круха, стећи свој крух</b>	<i>стећи занимање, средства, од чега се може живети</i>
	<b>изнети пред кога крух и со</b>	<i>понудити коме гостопримство</i>
	<b>из тога брашна неће бити круха</b>	<i>од тога неће бити ништа</i>
	<b>јести крвав крух</b>	<i>живети од мукотрпне зараде</i>
	<b>јести крух из много пећи</b>	<i>просјачити</i>
	<b>јести раднички, чиновнички и сл. крух</b>	<i>бити радник, чиновник и сл</i>
	<b>јести свој крух</b>	<i>живети о свом труду</i>

	<b>јести туђи крух</b>	<i>живети на туђ рачун</i>
	<b>као комад круха потребан</b>	<i>преко потребан</i>
	<b>насушни, свагдашњи крух</b>	<i>оно што је најважније, преко потребно за живот</i>
	<b>не тражи круха над погачом (преко погаче)</b>	<i>не тражи више него што ти треба</i>
	<b>о свом руху и круху (живети)</b>	<i>од властитих средстава (живети)</i>
	<b>о суху круху (живети)</b>	<i>врло оскудно (живети)</i>
	<b>што је круха, у мени је, што је руха, на мени је</b>	<i>в. без руха и круха бити</i>
	<b>што је одвише, ни с крухом не ваља</b>	<i>оно што је преко мере, сувише, не ваља</i>
	<b>туђи је крух горак</b>	<i>од туђега издржавања тешко се живи</i>
	<b>трбухом за крухом (поћи)</b>	<i>за зарадом поћи</i>
	<b>заборавити чији крух</b>	<i>показати се незахвалан према коме, према чијем гостопримству и доброчинству</i>
	<b>живети на туђем круху</b>	<i>в. јести туђи крух</i>
<b>крушац</b>	<b>(човек) као крушац</b>	<i>необично добар (човек)</i>
	<b>горак, мученички крушац</b>	<i>мучан, тежак живот</i>
	<b>суви крушац</b>	<i>најнужније за живот</i>
<b>лепиња</b>	<b>направити лепињу (од кога)</b>	<i>премалатити, претући (кога)</i>
<b>погача</b>	<b>дати коме погачу за проју</b>	<i>дати му вреднију ствар за мање вредну</i>
	<b>јести, ломити с ким једну погачу<sup>211</sup></b>	<i>заједно живети</i>
	<b>лакоме су очи код погаче</b>	<i>човек је лаком на добру</i>

<sup>211</sup> Питали смо се којом семантичком реализацијом лексема **погача** учествује у стварању фразеолошког значења ове фразеолошке јединице. Чини се да је ипак у питању назив јела у обредној функцији, па смо овај фразеологизам обрадили у оквиру одговарајуће лексичко-семантичке групе. Ипак остављамо могућност да можда нисмо у праву (и да постоји разлика у значењу с обзиром на глагол који је употребљен као компонента фразеологизма: јести, ломити), те стога указујемо на постојање фразеолошке јединице и у овом поглављу.

	<b>тражити (хтети) хлеба код (поред) погаче, тражити преко хлеба погачу</b>	<i>не бити задовољан с оним што се има</i>
	<b>умесити коме горку погачу</b>	<i>ставити кога у тежак положај</i>
<b>хлеб</b>	<b>бели хлеб</b>	<i>господски живот</i>
	<b>бити на белом хлебу</b>	<i>1) очекивати извршење смртне пресуде 2) очекивати са стрепњом решење чега</i>
	<b>горак хлеб</b>	<i>тежак живот, тешка зарада; мучан посао</i>
	<b>дочекати кога с хлебом и сољу</b>	<i>пожелети коме добродошлицу, указати коме гостопримство</i>
	<b>имати своје парче (свој комад) хлеба, јести свој хлеб</b>	<i>издржавати се својом зарадом, имати запослење</i>
	<b>јести с ким со и хлеб</b>	<i>живети с ким (у заједници)</i>
	<b>јести хлеба без мотике</b>	<i>лако живети, не радити</i>
	<b>јести чији хлеб</b>	<i>1) бити на чијем издржавању 2)служити код кога</i>
	<b>кора хлеба</b>	<i>основно за живот, за опстанак</i>
	<b>лак хлеб</b>	<i>лак живот</i>
	<b>лези хлебе (хлебу) да те једем</b>	<i>ленитина</i>
	<b>нема за нас овде хлеба</b>	<i>нећемо овде ништа постићи</i>
	<b>суви хлеб</b>	<i>хлеб без смока, без икаквог другог јела</i>
	<b>тврда кора хлеба</b>	<i>в. горак хлеб</i>
	<b>тражити хлеба преко погаче</b>	<i>бити нескроман, тражити више него што треба</i>
	<b>треба ми као парче хлеба</b>	<i>неопходно, неизоставно ми треба</i>
<b>узети коме хлеб</b>	<i>одузети коме службу, оставити кога без зараде</i>	



<b>хлеб и с хлеба (с хлебом)</b>	<i>све што је потребно за живот</i>
<b>хлеб јести</b>	<i>живети</i>
<b>хлеб насушни свакидашњи</b>	<i>1) хлеб, храна 2) издржавање, живот, опстанак</i>
<b>царев хлеб</b>	<i>плата од поглавара државе, плата државног службеника</i>

При испитивању фразеолошких синтагми чије су компоненте називи разних врста јела, установљено је већ да се код више од половине јавља лексема **хлеб**, односно **крух** (Вуковић 1994: 40), што не изненађује, сматра Г. Вуковић с обзиром на (поред положаја основне, свакодневне хране) култно, религијско и симболичко значење хлеба<sup>212</sup>, док су нека старинска, али и веома уобичајена, свакодневна јела нпр. **цицвара** или **пасуљ** „сасвим спорадично послужила као лексички конституенти фразеолошких синтагми” (И.: 41).

Анализиране лексеме које именују хлеб јављају се као компоненте у различитим структурним облицима фразеолошких јединица (према традиционалној структурној подели фразеолошких јединица (Вуловић 2015: 80)): именичке конструкције (нпр. **горак хлеб**), придев+поредбена конструкција (нпр. **добар као крух (хлеб)**), глагол+поредбена конструкција (нпр. **треба (ми, ти и сл.) као парче хлеба**), глаголско-именичке конструкције (нпр. **јести хлеба без мотике**), реченичне (и пословичне) конструкције (нпр. **не тражи круха над погачом (преко погаче)**). Поједине фразеологизме одликује истоветност глобалног, општег значења које изражавају, па можемо рећи да имају синонимна значења: нпр. **тврда кора хлеба** и **горак хлеб**.

С обзиром на изражену лексичку раслојеност када су у питању називи за хлеб треба имати у виду и статус тих речи у лексичком систему српског језика, њену припадност стандардном језику, као и да ли су ти називи уобичајени, свакодневни, што све утиче на слику о богатству назива за хлеб у српском језику.

<sup>212</sup> Како је лексема **хлеб** која именује јело у култној, обредној функцији, обрађена у посебном поглављу овог рада, тамо се налазе наведени и фразеологизми чију компоненту чине. Што се тиче напомене о бројности фразеолошких јединица због култног и религијског значења хлеба, како фразеологизми наведени у табели показују, далеко их је више у овој групи него у гупи лексема из религијске и обредне праксе.

Постојање фразеолошког слоја у језику у стварању чијег значења учествује анализирана лексика најбоље сведочи о културном наносу у тој лексици.

Лексикографска обрада: пропусти у дефинисању лексема ове групе.

Приметили смо (и на више места у напоменама указали на то поређењем одреднице у РМС са различитим лексикографским приручницима) да су дате веома кратке лексикографске дефиниције, да се често не наводи довољно диференцијалних сема, па чак и важне диференцијалне семе могу бити изостављене – што доводи до различитих недоумица. На мање или више пожељне образце обраде лексема, с озбиром на наведену проблематику, и овде ћемо указати поређењем лексикографских дефиниција у различитим речницима: тако нпр. код лексеме **бешкот** примарно и секундарно значење наведено у РМС (недовољно јасно дефинисани и раздвојени вероватно само према употреби, намени) обухваћени су једним, боље дефинисаним значењем у РСАНУ, које исправно идентификује њен семантички садржај; за разлику од РМС у дефиницији лексеме **земичка** РСАНУ наводи и диференцијалну сему: кружно облика, коју сматрамо важном јер помаже разликовању реалије именоване овом лексемом до других, сличних пекарских производа.

Централни чланови групе су лексеме **хлеб** и **крух**, дефинисане као: *људска храна од брашна*<sup>213</sup>, док су остале лексеме најчешће дефинисане помоћу њих. Због свог општег значења и фреквентности у употреби оне се користе и као хипероними групе. Мислимо да би било боље дефинисати их као врсту јела од теста умешеног са различитим брашном, различитим састојцима, испеченог и сл. Важне семе углавном су идентификоване у анализираним дефиницијама, а већи проблем представља идентификовање, односно формулисање категорије којој појам припада. Идентификовање архисеме јавља се као проблем при дефинисању у различитим групама које смо анализирали (а можемо рећи и идентификовање парадигматских односа таксонимије, подређених и надређених појмова и лексема као чланова лексичко-семантичких група и подгрупа, уопште нивоа

---

<sup>213</sup> Као илустрацију навешћемо и дефиницију из Једнотомног речника српског језика (РСЈ): *једна од основних животних намирница која се добија печењем теста умешеног од пшеничног (ређе кукурузног, раженог и сл.) брашна са водом, уз додаток квасца и соли, крух; засебан део, комад те хране разне величине и облика зависно од суда у коме се пече.*

категоризације који треба изразити у лексикографској дефиницији), као што је често проблем и идентификовање и обрада синонимних односа у које лексеме ступају (нарочито с обзиром на чињеницу да је обично у питању делимична синонимија, осим у ређим случајевима када се јавља паралелна употреба речи домаћег и страног порекла, или речи које су у употреби у различитим крајевима, односно имају различиту територијалну дистрибуцију).

Систем упућивања лексема или варијантних облика једних на друге понекад није пажљиво спроведен, а често није ствар нормативне препоруке, нити давања предности одређеном облику већ само лексикографског узуса (начин на који су лексеме (односно њихови облици) истог семантичког садржаја обрађени: у истом речничком чланку, или у различитим, најчешће је условљено азбучним редоследом одредничких речи у речнику, као и уштедом у простору). То је нарочито уочљиво у овој групи, која има бројне варијантне и дублетне облике, и може збунити корисника речника (који често тражи и нормативну препоруку). Систем повезивања синонима, преко синонимског дела дефиниције или синонимске дефиниције, такође није увек пажљиво спроведен, најчешће су у питању делимични синоними, речи сличног значења, којима се неке, па и битне диференцијалне семе међусобно разликују, што често доводи до недоумица у вези са тачним значењем лексеме која се дефинише.

У вези са путевима позајмљивања – неколико лексема ове групе у Етимологијском рјечнику (ЕР) означене су као балкански турцизми грчког порекла (нпр. **симит**, **сомун**, **пексимет/пексимит**), а турски језик као посредник за ове речи (из перспективе савременог језика посматрано). Да ли је, којих речи и у ком облику било (у српском језику) позајмљених директно из грчког језика (а свакако јесте у периоду интензивних културних контаката са просторима на којима се говорио грчки, простор византијске културе, коме смо вековима припадали) остављамо историчарима језика и етимолозима. Закључићемо само, да се након отоманских освајања и њиховог апсорбовања остатака византијске културе временом јављају нови културни узорци – као простори високе културе, из којих се позајмљује (како предмет или појам, тако и реч).

## 8. Називи јела од теста – тестиво и прилози од теста

Овом групом обухваћено је више од 60 лексема које именују различите врсте пецива, ваљушака, тестенина. Разврстали смо их на неколико мањих група<sup>214</sup> (пецива: 13 лексема, јела од прженог теста: 18 лексема, јела од куваног теста: 14 лексема; прилози од теста, који могу бити и јело: 20 лексема).

Прве три подгрупе именују јела од теста, која би могла бити обухваћена и заједничким појмом 'тестиво', а четврта прилоге од теста, код којих је често нејасно да ли се лексема односи само на прилог или и на јело, па смо их стога укључили у анализу, иако у њиховом случају критеријум термичке обраде приликом припреме није увек задовољен<sup>215</sup>.

Иако класификација назива јела од теста, тестива према начину припреме (печење, пржење, кување)<sup>216</sup> није могла бити увек потпуно доследно спроведена, ова врста поделе на подгрупе према специфичном значењу и/или морфолошким особинама које лексеме поседују (нпр. једна од група одликује се употребом плурала као основног облика) помаже нам да уочимо неке сличне особине (морфолошке, творбене, семантичке) код чланова групе.

Група 'тестиво' обухвата укупно 45 лексема (од којих неке имају и своје варијантне облике) и три подгрупе: називи пецива, називи јела од прженог теста, називи јела од куваног теста.

1) Лексеме које именују пецива (13 лексема).

<b>бутурица</b>	<i>лоптица (теста); погачица</i> <sup>217</sup>
-----------------	---

<sup>214</sup> Подела која је само условна и заснована је пре свега на прототипичним члановима мањих група, као што су 1) пециво, 2) кнедле или ваљушци, 3) уштипци, 4) тестенине или резанци и коре. Међу њима једино лексема **пециво** означава општији појам и прави је хипероним те (прве наведене) подгрупе.

<sup>215</sup> Ако прилог схватимо као додаток јелу (припремљен од теста, нетермичким кулинарским техникама као што су мешање, развлачење и сл.) намењен даљој припреми термичким кулинарским поступцима.

<sup>216</sup> Пошли смо од основних начина термичке обраде хране: сува термичка обрада (печење), термичка обрада у масноћи (пржење), термичка обрада у течности (кување).

<sup>217</sup> Проблематично значење: РСАНУ наводи дефиницију *комадић, лоптица*, а (једини) пример којим се употреба овог значења илуструје исти је у оба речника и гласи: И марна господарица... пригрнула жеравку из... пећи, отргла неколико комада тијеста, те наслагала такове бутурице,

<b>ђеврек</b>	<i>врста пекарског пецива у облику венчића<sup>218</sup></i>
<b>кајзерица</b>	<i>врста округлог пецива с режњевима<sup>219</sup></i>
<b>кифл</b>	<i>врста финог пецива савијеног као млади месец<sup>220</sup></i>
<b>кифла</b>	
<b>кифлица</b>	<i>дем. од кифла</i>
<b>пењерлија</b>	<i>врста колача са сиром<sup>221</sup></i>
<b>перетак</b>	<i>перец</i>
<b>перец</b>	<i>колачић у колут савијен, перетак<sup>222</sup></i>
<b>перца</b>	
<b>перечић</b>	<i>дем. од перец и перетак</i>
<b>пециво</b>	<i>ситни пекарски производи од финог белог брашна</i>
<b>плетеница</b>	<i>колач од плетеног теста</i>
<b>погачица</b>	<i>врста колача округлог облика, од теста помешаног са сиром, чварцима и сл. и печеног у пећници</i>
<b>ћаија</b>	<i>врста сланог колача<sup>223</sup></i>
<b>ћахија</b>	

Забележене варијантне облике имају лексеме: **кифл/кифла**, **перец/перца**. У питању су морфолошке варијанте ових именица, **кифл** и **перец** су мушког рода, а **кифла** и **перца** женског рода. У случају лексеме **ча(х)ија** у питању су фонетске варијанте.

Међу лексемама које именују пецива покрајнизми нису забележени.<sup>224</sup>

---

једну уз другу, на лопару (под бутурица, РСАНУ). Из наведеног није савим јасно да ли је заиста у питању кулинарски термин.

<sup>218</sup> *Врста пецива од куваног теста, прстенастог облика (РСАНУ).*

<sup>219</sup> *Округло пециво, обично од белог брашна, земичка (РСАНУ).*

<sup>220</sup> *Врста финог пецива у облику полумесеца (обично од белог пшеничног брашна) (РСАНУ).*

<sup>221</sup> *Врста пецива, колача са сиром (РСАНУ).*

<sup>222</sup> У другим лексикографским приручницима дефиниције гласе: *слано пециво чије је тесто савијено у облику слова Б или цифре 8 (КШ), врста сланог пецива савијеног у облику слова В или цифре 8 (РСАНУ).*

<sup>223</sup> Детаљнији опис реалије наводи Шкаљић: *врста чаршијског сланог пекарског колача од белог брашна, печен у облику круга од више коцкастих комада који се лако одвајају, те се и појединачно могу продавати, одозго су премазани уљем, а тесто се зачувава с посебним квасом (под ћахија, Шкаљић). На основу наведеног лексему смо сврстали међу називе пецива (као пекарски производ чији се и мањи, појединачни комади могу продавати), иако смо се двоумили да ли је уврстити међу називе хлеба.*

С обзиром на порекло лексема, поделићемо их на домаће речи и позајмљенице. Лексеме домаћег порекла су: **пециво**, **плетеница**, чему треба придружити и деривате лексема страног порекла, који су настали на домаћем језичком терену: **бутурица**, **кифлица**, **перетак**, **перечић**, **погачица**. Међу њима се налазе деминутиви позајмљеница које припадају овој групи ('пецива'): **кифлица**, **перечић**, а у случају лексеме **погачица**, поред деминутивног значења, које смо обрадили у групи 'називи за врсте хлеба', развијено је и друго термилошко значење у оквиру истог терминосистема, које овде наводимо.<sup>225</sup> Овим лексемама морамо прикључити и именицу **кајзерица**, иако је у РМС она означена као лексема страног, немачког порекла. У другим лексикографским приручницима (РСАНУ, КШ) налазимо наведену етимологију: према нем(ачком). Kaiser (под кајзерица РСАНУ), односно: нем(ачки). Kaiser-*semmel*... в. кајзер (под кајзерица, КШ), што би значило да ова именица дати облик са суфиксом -ица ипак добија на домаћем језичком терену<sup>226</sup>, вероватно према сличним именицама у истом терминосистему (у питању је продуктиван суфикс у групи лексема које именују јела од теста, јавља се у свим подгрупама: врсте хлеба, пецива, пите).<sup>227</sup>

Страног порекла је 5 лексема. У питању су турцизми: **ђеврек**, **пењерлија**, **ћа(х)ија**, германизам **кифл/кифла** и хунгаризам **перец/перца**<sup>228</sup>. Дублетни облици указују на незавршен процес адаптације стране лексеме у лексички (у

<sup>224</sup> У РСАНУ облик **пењерлија** означен је као покрајински (облици **пењирлија**, **пењурилија** такође), а наведени примери употребе показују широку територијалну заступљеност (пожаревачки, лесковачки, врањски крај, Ниш, Банија), као и употребу у књижевним делима (код писаца као што су С. Сремац, Б. Станковић), чиме би се можда могло објаснити одсуство маркираности у РМС.

<sup>225</sup> Сличан развитак значења у савременом језику (ширење семантичке структуре које није регистровано у РМС, али јесте у РСАНУ) јавља се и у случају лексеме **кифлица**; именује врсту слатког пецива: *врста слатког колача у облику кифле* (под кифлица РСАНУ), а обично се употребљава у облику плурала.

Кулинарско значење лексеме **бутурица** обрађено је у РМС као лексикализовано, међутим РСАНУ то значење сматра секундарном семантичком реализацијом облика деминутивног постања (који не припада терминологији кулинарства). То би значило да и у овом случају имамо терминологизован, односно лексикализован облик деминутива.

<sup>226</sup> Ако појемо од схватања да се у процесу позајмљивања могу преузимати само целе лексеме, а не и њихови делови (па су њихови форманти као продуктивни творбени елементи равноправни са домаћим формантима на синхронном плану посматрано) (Ђорић 2008: 69).

<sup>227</sup> Из перспективе контактологије, то бисмо могли сматрати секундарном адаптацијом, и потврдом да је лексема ушла у творбени систем српског језика.

<sup>228</sup> КШ наводи етимон мађ(арски). *reges* од нем(ачки). *Brezel*, а РСАНУ оба етимона: мађ. и нем.

овом случају фонолошки и морфолошки) систем српског књижевног језика.<sup>229</sup> Као варваризам, неадаптирана лексема страног порекла, обележена је лексема **кајзерица** (чије смо порекло и структуру разматрали у претходном пасусу), данас раширена у употреби. Чини се да РМС у случају ових позајмљеница бележи старије стање у процесу њихове адаптације у лексички систем српског књижевног језика.

Осврнућемо се на морфолошке одлике лексема ове подгрупе. Нешто је више лексема женског рода него мушког (и у случају дублетних облика позајмљеница, савремено стање показује преовладавање облика женског рода). Једна именица је средњег рода: **пециво**; у питању је збирна именица (али само у овом значењу њене иначе полисемантичне структуре).

Лексема **погачица** (иако је као одредничка реч у РМС дата именица у облику сингулара) као назив јела употребљава се у морфолошком облику множине: погачице (има лексикографску ознаку: обично множина, која се односи само на ову семантичку реализацију у полисемантичкој структури лексеме).<sup>230</sup>

С обзиром на ограничену способност полисемантичке дисперзије терминолошке лексике испитаћемо и евентуално постојање вишезначности код ових лексема. Више забележених семантичких реализација које припадају кулинарској терминологији имају лексеме **бутурица**, **пециво** и **погачица** (сва значења ових лексема у семантичкој структури представљеној у РМС припадају кулинарском терминосистему). Лексема **ђеврек**, чије је примарно значење кулинарско, и именује врсту пецива, развија секундарно значење преносом номинације инукованим метафором према изгледу, облику (*2. свитак од мараме, крпа која се ставља кад се на глави носи терет*). У случају лексеме **плетеница**, једно од секундарних значења у полисемантичкој структури ове лексеме је

---

<sup>229</sup> Прокоментарисаћемо и савремену употребу ових облика у односу на стање забележено у РМС: употребљава се једино облик женског рода **кифла**, варијантни облик **перец** може се чути, али облик женског рода **перца** преовладава у савременој употреби.

Такође, РСАНУ наводи оба морфолошка облика: **перец** и **перца**, али на основу наведених примера употребе можемо закључити да се облик **перец** јавља у западним крајевима некад заједничког језика или у старијим изворима, док је облик **перца** боље посведочен. Слична је ситуација и код облика **кифл** и **кифла**.

<sup>230</sup> Како ова именица означава избројиво мноштво са рашчлањеном структуром, састављено од ситнијих делова који су одвојиви и појединачни и могу чинити целину сами, она може имати и наспрамну сингуларску парадигму, на шта указује Љ. Суботић (Суботић 1999:93), као и Б. Мојсиловић (Мојсиловић 2014: 41).

кулинарско, а добијено је метафоричким преносом према облику (сема облика индукује метафоричку дисперзију).

Даље, све лексеме домаћег порекла према творбеној структури јесу изведене. Лексема **пециво** мотивисана је глаголом који именује начин припреме јела (пећи). Лексема **плетеница** мотивисана је глаголом који именује начин прављења чега (плести), а изведена је од трпног придева као основе и суфикса *-ица*. Лексема **погачица** представља облик деминутивног постања (лексеме **погача**, која такође припада кулинарском терминосистему и именује јело од теста) који развија самостално значење и именује другачије јело, уз развитак морфолошких особености специфичних за ову семантичку реализацију (облик множине).

Забележени су деривати лексема **ђеврек**, **кифла**, **перец** који означавају особу који прави и продаје оно именовано мотивном речи (именице *ђевреџија*, *кифлеџија*, *перџар*, *перечар*, *перџија*, *ћаџиџија*, које припадају творбено-семантичкој категорији називи занимања). С обзиром на творбени тип, примећујемо употребу суфикса страног порекла *-џија*<sup>231</sup> и уз основе које нису турског порекла (нпр. германизми као основинске речи) – хибридне формације. Уопште, у питању је некад продуктиван творбени тип који се у савременом језичком стандарду губи (данас је стилски маркиран), пред другим творбеним типовима са продуктивнијим формантима (*-ач*, *-ар*, *-ац*) (Ђорић 2008: 62-67). Конкурентност форманата *-ач*, *-ар* и *-џија* илустрована је наведеним дериватима лексеме **перец**: *перџар*, *перечар*, *перџија*.

Међу забележеним дериватима анализиране лексике налазе се и лексеме релационог значења, придеви: *перечарев*, *перечаров* ('који припада перечару').

Осврнимо се и на лексикографску обраду ових лексема. У РМС углавном су доследно дефинисане као 'врста пецива', али у појединим случајевима јавља се и: 'врста колача', 'колачић', 'колач од...', нпр. код лексема **пењерлија**, **перец**. За наведене лексеме у другим лексикографским приручницима (РСАНУ, КШ) као надређени појам идентификовано је 'пециво', а њихово значење дефинисано је

---

<sup>231</sup> О творбеним формантима страног порекла, као и о широкој употреби наставка *-џија* исп. Бошковић 1933: 205, Ђорић 2008: 70.



као: врста пецива. Лексема **пециво** тако представља хипероним целе једне подгрупе: 'ситни пекарски производи'. Важне диференцијалне семе у семској структури чланова групе представљају семе облика и/или семе које се односе на састав, састојке. Лексикографска дефиниција ових лексема могла би да гласи: врста (ситног) пецива... или врста јела у облику ситног пецива... (након чега би следиле важније диференцијалне семе).<sup>232</sup>

Поређењем дефиниција у релевантним лексикографским приручницима примећујемо да РСАНУ наводи више (сматрамо важних) диференцијалних сема које се односе на састав реалије именоване лексемом: од куваног теста, од белог брашна, обично од белог пшеничног брашна (на шта смо већ указали), које доприносе бољем идентификовању појма.

2) Лексеме које именују јела од теста – углавном прженог. Забележено је 18 лексема.

<b>кљукуша</b>	<i>врста јела од теста</i> <sup>233</sup>
<b>колачић</b>	<i>ушитипак</i>
<b>мекика</b>	<i>врста прженог киселог теста</i> <sup>234</sup>
<b>надигач</b>	<i>врста јела</i> <sup>235</sup>
<b>пирошки</b>	<i>ушитипци пуњени сланим надевом</i>
<b>пирошке</b>	
<b>питуљица</b>	<i>врста ушитипка, напуњеног сиром или пекмезом</i>
<b>приганица</b>	<i>лепиња; ушитипци</i>
<b>сирница</b>	<i>колач са сиром</i>

<sup>232</sup> Ове реалеме сматрамо јелом, као припремљеним оброком (наспрам намирнице, хране која може бити и необрађена, из природе), те стога мислимо да би овакав начин дефинисања отклонио неке недоумице у вези са значењем на које смо наилазили приликом ексцерпције и класификације грађе.

<sup>233</sup> Дефиниција у РСАНУ разликује се и гласи: *врста пите*. Како ни једна од наведених дефиниција није довољно јасна и прецизна, и не омогућава поуздано идентификовање појма, лексему остављамо у овој групи, на основу њеног значења забележеног у РМС.

<sup>234</sup> *Врста пецива дугуљастог облика, направљеног од киселог хлеба теста прженог на уљу, или масти* (РСАНУ).

<sup>235</sup> У РСАНУ налазимо дефиницију секундарног значења лексеме **надигач**: *врста јела од киселог теста*, илустровану истим примером као у РМС, а као примарно значење наведен је *хлебни квасац* (1а), односно *пивски квасац* (1б).

<b>сирњача</b>	<i>колач са сиром</i>
<b>смок</b>	<i>јело од умешаног брашна или тесто</i>
<b>тестенина</b>	<i>јело од теста; слатко или слано тесто, пите, колачи</i>
<b>тестењача/тјестењача<sup>236</sup></b>	<i>врста јела од теста, пита; колачи</i>
<b>тестиво/тјестиво</b>	<i>јело од теста, пите, колачи, теста</i>
<b>тесто/тијесто</b>	<i>јело од теста, пите, колачи и сл.</i>
<b>уштипак</b>	<i>мали колач од киселог теста пржен у масти</i>
<b>уштипчић</b>	<i>дем. и хип. од уштипак</i>
<b>фрита</b>	<i>в. фритула</i>
<b>фритула</b>	<i>врста уштипака, приганица</i>

Међу забележеним лексемама које именују јела од теста само су 2 лексеме страног порекла. Позајмљене су из руског (**пирошки/пирошке**) и италијанског језика (**фритула**). Русизам има два морфолошки различита, дублетна лика – ова именица забележена је у облику мушког рода **пирошки** и у облику женског рода **пирошке**. Други лексикографски приручници попут РСЈ и КШ бележе само облик женског рода **пирошка**<sup>237</sup>. Италијанизам **фритула** означен је као неадаптирана лексема страног порекла, варваризам.<sup>238</sup> Територијалну маркираност (квалификатором покр.) налазимо код лексема **фритула**, **фрита** и **надигач**.

Морфолошке одлике. Поједине лексеме одликују се употребом морфолошког облика множине као основног (када именују јело), нпр. **пирошки/пирошке**, а лексикографску ознаку 'обично множина' налазимо код лексема **приганица**, **фритула**. Што се њихове бројивости тиче, реалије означене овим лексемама представљају скуп одвојивих сегмената (Мојсиловић 2014: 41, 47), и (попут лексеме **погачица**) могу имати и наспрамну сингуларску парадигму, када означавају одељив, појединачан део који сам по себи може чинити целину

<sup>236</sup> Ијекавске облике региструјемо у табели, али их даље у анализи нећемо понављати, већ ћемо наводити само екавске.

<sup>237</sup> Такође, у КШ одредничка реч дата је у облику једине, и без наведеног етимона, а даје се назнака: према пирог (лексема код које налазимо наведену руску етимологију). Питамо се да ли би то значило да није позајмљена из руског језика у том облику.

<sup>238</sup> КШ наводи ову именицу као (одредничку реч) у облику множине: **фритуле**.

(избројивог мноштва са рашчлањеном структуром)<sup>239</sup>. Осврнућемо се само и на род именица ове групе: већина их је женског рода (10 лексема), 4 именице су мушког рода, а 2 средњег рода, док једна именица има облике и мушког и женског рода.

Већина лексема је домаћег порекла. Међу њима, осим лексема **тесто** и **смок**<sup>240</sup>, које нису изведене, остале именице представљају деривате.

Ти деривати мотивисани су глаголом (који именује начин припремања јела или поступак при припреми): **кљукуша**, **надигач**, **приганица**, **уштипак**, или именицом (која често именује основни састојак од кога се јело прави): **колачић**, **питуљица**, **сирница**, **сирњача**, **тестенина**, **тестењача**, **тестиво**. Изведени су различитим суфиксима (-уша, -ица, -ак, -ача) који се јављају и у другим анализираним групама у творби именица; нисмо утврдили постојање неког творбеног типа који би се понављао или био продуктивнији. У питању је мали број лексема, па би се за извођење таквих закључака морале испоредити са творбеним моделима заступљеним у осталим групама, пре свега лексемама које именују јела од теста. Све наведене лексеме мотивисане именицама представљају деривате именица које припадају терминологији кулинарства (**колач**, **пита**, **сир**, **тесто**)<sup>241</sup>. Такође, неки од деривата глагола изведени су од глагола који припадају терминологији кулинарства (надигнути, пригати).

Испитали смо постојање полисемантичке структуре ове лексике. У највећем броју случајева ове лексеме су моносемичне. Више семантичких реализација које припадају кулинарској терминологији имају лексеме **колачић**, **приганица**, **смок**, **тестенина**, **тесто**. Секундарна значења која не припадају терминологији кулинарства налазимо код лексема: **колачић** (*таблета*), **сирница** (*суд или просторија у којој се држи сир*). Примарна значења лексема **смок** и **тесто** нисмо обрађивали (и овде нису унета у табелу) јер се не односе на јело. Она свакако

---

<sup>239</sup> Па можемо рећи: правим пирожке / погачице, и: једем пирожке / погачице или једем пирожку / погачицу, при чему је јасно да множински облик има општије, генеричко значење јела, а облик једине односи се на одвојив сегмент, део који има и све одлике целине (што можда можемо схватити као мању порцију).

<sup>240</sup> Са савременог становишта посматрано, у питању је лексема домаћег порекла. Међутим, са становишта дијакроничности, на основу података наведених у ЕР („вероватно посуђеница из старовисоконемачког”), припадала би слоју старих позајмљеница, посведочене употребе у средњем веку (под смок, ЕР).

<sup>241</sup> У питању су првостепени или другостепени деривати (преко придева изведених од тих именица).

припадају терминологији кулинарства (која обухвата и неке лексичко-семантичке групе које нису обухваћене нашим корпусом). Због њиховог значаја у кулинарском терминосистему, семантичких и творбених веза са лексемама које јесу предмет наше анализе, морамо се и на њих осврнути. Лексема **смок** именује оно што се додаје јелу или узима уз јело да се укус појача, зачин, а лексема **тесто** од брашна замешену масу за прављење хлеба, колача.<sup>242</sup> Лексема **тесто** има забележено и значење: *грађа, материја; састав*<sup>243</sup>, што је занимљиво јер илуструје случај у коме долази до детерминологизације и уласка лексеме у општи лексички фонд.

Забележене деривате имају лексеме **мекика** (*мекиџија*), **тесто** (*тестен/тјестен, тестан*<sup>244</sup>, *тестенина, тестењача, тестиво*), **уштипак** (*уштипчар*<sup>245</sup>, *уштипчара, уштипчић*).

Лексеме **тесто, тестиво, тестенина, тестењача** ступају у синонимски низ. Изражавају исти семантички садржај: *јело од теста, пите, колачи*, а повезане су и творбено: **тестенина, тестиво** и **тестењача**, јер представљају деривате лексеме **тесто**. Лексема **тесто** могла би се сматрати надређеним појмом осталима у групи, (у ужем смислу овој групи, а у ширем смислу и неким другим групама: па би поред ове групе обухватио и називе за хлеб и пите и посластице од теста). као хипероним определили бисмо се пре за лексему **тестиво** јер јој је то примарно значење (иако је она ређе у употреби), док је у случају лексеме **тесто**, која је честа у употреби и у професионалном жаргону кулинарства и у свакодневном говору оно секундарно. Лексеме **сирница** и **сирњача** представљају творбене дублете, истог су значења и изведене су од исте основе различитим суфиксима (*-ица*, односно *-јача*).

Прокоментарисаћемо лексикографску обраду лексема ове подгрупе: лексикографске дефиниције често су веома кратке, а некад је дат само синоним (нпр. *врста јела или лепиња, уштипак*), не наводи се довољно диференцијалних

---

<sup>242</sup> Дефиниције су парафразирание.

<sup>243</sup> Семантички садржај лексеме **тесто** дефинисан је у РМС на следећи начин: *маса од брашна замешеног водом (или др течности и додацима)*; фиг. *грађа, материја, састав*, при чему је значење добијено метафоричним преносом наведено као нијанса примарног значења, а требало би га навести као подзначење (у питању је фигуративно значење, а не фигуративна употреба). О лексикографској обради фигуративних значења исп. Гортан-Премк 1997 и Радовић-Тешић 1984.

<sup>244</sup> Придеви *тестен/тјестен* и *тестан* односе се на примарно значење лексеме **тесто**.

<sup>245</sup> У значењу: 1. онај који прави и продаје уштипке; 2. онај који воли уштипке.

сема, па често остаје нејасно које јело именују (нпр. *колач од сира* – нисмо сигурни да ли је у питању врста пецива са сиром, пите од сира или слатког колача са сиром, ипак претпостављамо да лексема *колач* у дефиницији није употребљена у свом основном значењу (што приликом дефинисања по правилу треба избегавати), па на основу тога сврставамо именицу **сирњача** у ову групу. Проблематична је и обрада значења лексеме **кљукуша**, као и начин обраде секундарних значења добијених преносом номинације индукованим метафором.

3) Лексеме које именују јела од теста – углавном куваног (14 лексема).

<b>вавежњаци</b>	<i>врста куваног теста са сиром</i>
<b>ваљушак</b>	<i>обао комадић изваљана теста, који се кува за јело</i>
<b>ваљушчић</b>	<i>дем. од ваљушак</i>
<b>гомбоци</b>	<i>ваљушци (кнедле) од кромпира и брашна</i>
<b>дроњак</b>	<i>с брашном размућена јаја па закувана у јухи, супи</i>
<b>жличњак</b>	<i>врста јела од теста (које се вади жлицом и ставља у врелу воду да се укува)</i>
<b>кнедл</b>	<i>комадић теста у облику лоптице скуван у води, ваљушак</i>
<b>кнедла</b>	
<b>кнедлетина</b>	<i>аугм. и пеј. од кнедла</i>
<b>љеванци</b>	<i>житко тесто које се сипа у врућу супу, јуху и пусти да само једном узаври<sup>246</sup></i>
<b>млинац</b>	<i>јело од теста у облику плочастих комадића печених и зачињених машићу или маслом</i>
<b>округлица</b>	<i>врста округлог колача;<sup>247</sup> ваљушак, кнедла</i>

<sup>246</sup> У дефиницији ове лексеме у РСАНУ наведена је и важна диференцијална сема која носи информацију о употреби, функцији: *као додаток* – на основу те информације лексему **љеванци** не бисмо сврстали међу називе јела, већ међу називе прилога (делова јела): додатке, резанце и сл.

<sup>247</sup> На основу овако дефинисаног семантичког садржаја лексеме, пре свега прве наведене нијансе значења, није сасвим јасно да ли је у питању 'колач' као посланица (слаткиш), хлеб (округлог облика) или врста пецива. Собзиром на несумњиву припадност друге значењске нијансе овој групи, чинило се коректнијим да их обе наведемо овде, уз указивање на недоумицу око класификације.

Нарочито је проблематично када се, као у овом случају, значење лексеме дефинише помоћу речи која је вишезначна унутар терминологије кулинарства (а таква је лексема **колач**), па је тешко

<b>плошка</b>	<i>јело од куглица од теста, кромпира</i>
<b>ташци</b>	<i>врста надевеног теста</i>
<b>штрукле</b>	<i>врста јела од теста: сиром или тиквом, бундевом надевена</i>
<b>штрукле</b>	<i>јувка, резанци</i>

С обзиром на порекло лексема можемо издвојити 3 позајмљенице: германизми (**кнедл/кнедла**, **штрукле/штрукле**), хунгаризам (**гомбоци**). Обе лексеме германског порекла имају забележене фонетске варијанте. Германизам **кнедл/кнедла** означен је као варваризам, а **гомбоци** као покрајинизам.

Остале лексеме су домаћег порекла, међу којима је и покрајинизам **вавежњаци**.

Морфолошке одлике лексема: осам је именица мушкога рода, шест је именица женскога рода и једна лексема има облике оба рода.

Занимљива је категорија броја у овој групи. Као основни облик одредничке речи у РСМ употребљава се облик плурала именице, осим код лексема **ваљушак**, **ваљушчић**, **кнел/кнедла**, **кнедлетина**, **плошка**. Такође, код појединих лексема као основни облик одредничке речи дата је једнина именице – што одговара примарном значењу, а кулинарско, које овде анализирамо, јесте секундарно, па се морфолошко ограничење мн. наводи уз дефиницију само тог значења (**дроњак**, **жличњак**, **млинач**), односно: обично мн (**округлица**). Прегледом примера којима је значење лексема представљених обликом једнине (**ваљушак**, **ваљушчић**, **кнел/кнедла**, **кнедлетина**, **плошка**) потврђено у лексикографским приручницима (РСМ и РСАНУ) показало се да се именице **ваљушак**, **ваљушчић**, **кнедл/кнедла**, **кнедлетина** такође употребљавају у морфолошком облику множине.<sup>248</sup> Што се тиче њихове лексикографске обраде и питања да ли ће

---

утврдити право значење и идентификовати реалију која је именована том лексемом. Иако то није у складу са основним лексикографским принципима дефинисања лексичког значења (а нарочито термилошког значења, код кога је једнозначност очекивана), таквих случајева у грађи је више и на њих се осврћемо у коментарима.

<sup>248</sup> Како бисмо то илустровали наводимо примере из РСАНУ: У другој чинији жутели су се и сијали чврсти ваљушци пригани у скорупу (Петр. В. 9, 117). Кад је чорба кухана посебно се у њу укухају ваљушци од пшеничног брашна (Марков. 1, 40). (под ваљушак, РСАНУ) Имамо [за вечеру] зеца с кнедлима (Крл. 9, 225). У чорби пливали жути „кнедли“ као рибе по језеру (Кол. 1, 165). На Велики петак умеси три ваљушка (кнедле) и сваки намени по једном момку

одредничка реч бити у облику множине или једнине, у РМС има колебања, као што смо видели. Упоредили смо са ситуацијом у РСАНУ: одредничке речи су именице доследно наведене у облику сингулара, али из примера употребе видимо да је облик плурала доминантан у употреби. Да закључимо: назив јела требало би да буде представљен именицом у облику плурала, док облик једнине означава комад теста који се пржи, кува и сл., а више таквих комада чини јело. На основу дефиниција у РСАНУ (нпр. код лексема **ваљушак**, **вавежњак**, **гомбоц**, **кнедла**: комад куваног теста са сиром; обло уваљан мањи комад теста, који се пржи или кува за јело; обло уваљан омањи комад куваног или прженог теста) није јасно да се јело састоји из више таквих делова. Да поновимо, као у случају лексема **погачица**, **пирошка** (које такође именују јела од теста) ове лексеме означавају реалију рашчлањиву на самосталне сегменте (члан самостално функционише као носилац свих особина надређене, целовите реалије), па је њихова нумеричка избројивост могућа (исп. Мојсиловић 2014: 42). Ипак, приликом дефинисања таквих лексема мора се правити разлика јер лексема у облику једнине означава комад, комадић припремљен на одређени начин (односно састојак или прилог), а иста лексема употребљена у облику множине означава јело зготовљено са тим састојцима (на шта смо већ указали, исп. Радоњић 2013).

Лексема су углавном моносемичне, осим **дроњак**, **жличњак**,<sup>249</sup> **млинач**, код којих је кулинарско значење секундарно и добијено метафоричним преносом према облику, изгледу (**дроњак**), односно преносом номинације индукованим метонимијом (кухињско посуђе помоћу кога се прави јело: **жличњак**). У случају лексеме **округлица** све семантичке реализације су терминолошке, али припадају различитим терминосистемима (бот., зоол., кул.).

---

(ГЛЕМ 1932, 84). Моја куварица тврди ... да не уме да размишља, онако исто као што не уме да прави кнедле од сира (Нуш. 5, 313). Зар се тако виче „Алилуја“! Као да су ти пуна уста кнедли (Вин. 2, 87). Што ће бити лепа вечера! Зец у сосу са кнедлама од хлеба (Пол. 1958, 16313/11). (под кнедл и кнедла, РСАНУ)

Примери у којима је лексема употребљена у облику једнине су ретки: Човјек... мален и округао као ваљушак (под ваљушак, РМС); фиг. Мјесто пјетлића, кнедла од дјевојчице (под кнедла, РСАНУ). Напомињемо да РСАНУ код лексеме **кнедла** региструје и секундарно значење (добијено метафоричним преносом номинације) *оно што обликом личи на кнедлу*.

<sup>249</sup> РСАНУ не региструје кулинарска значења лексема **дроњак** и **жличњак**. Међутим, код лексеме **љеванци** (која има и квалификатор кув.) након семантичког дела дефиниције наилазимо на испоређење са једним од значења лексеме **дроњак**: *1.в. кончаст делић, грумуљица нечег иситњеног (теста у супи, сира у сурутки и сл.)* (под дроњак, РСАНУ), што не можемо сматрати кулинарским значењем, односно термином.

С обзиром на њихову творбену структуру све лексеме домаћег порекла су изведене. У питању су именице мотивисане глаголом (који именује начин припреме теста), изведене помоћу суфикса -ак (**ваљушак**, **дроњак**),<sup>250</sup> односно суфикса -ица (**љеванац**), или мотивисане именицом (која означава кухињско посуђе), изведене такође помоћу суфикса -(j)ак, -ица (**жличњак**<sup>251</sup>, **млинац**). Једна лексема мотивисана је придевом (који именује физичку особину, облик), а изведена је помоћу суфикса -ица (**округлица**). За неколико лексема (**вавежњици**, **плошка**, **ташци**) немамо поуздано објашњење порекла, њихова семантика са данашњег становишта није прозирна, нити смо прегледом лексикографских приручника дошли до извеснијих информација.<sup>252</sup>

Међу речи домаћег порекла убрајамо и лексеме које су деривати позајмљеница које припадају овој групи (**кнедла** и **ваљушак**): деминутив **ваљушчић** и аугментатив **кнедлетина**, који представљају једнореферентне деривате (односе се на један референт, док творбени формант не уноси ново значење већ само прецизира постојеће). Осим њих, лексеме ове мање подгрупе немају забележене деривате.

Лексикографска обрада. Квалификатор кув. јавља се код чак 6 лексема ове групе: **ваљушак**, **дроњак**, **жличњак**, **млинац**, **љеванци**, **кнедл**, што представља 43% лексема које именују јела од (углавном куваног) теста. Податак да је више лексема у овако малобројној групи препознато као кулинарски термин и обележено одговарајућим квалификатором значајан је нарочито с обзиром на чињеницу да се иначе веома ретко употребљава, и да је слабо заступљен и у знатно бројнијим и важнијим групама лексема које именују различите врсте јела.

Усуђујемо се да приметимо да су лексеме ове подгрупе у појединим случајевима боље су обрађене у РМС него у РСАНУ (пре свега с обзиром на

---

<sup>250</sup> Ове изведенице у *Етимологијском рјечнику* означене су као поствербали од глагола ваљушкати, односно дерати (под ваљати<sup>1</sup> и дријети, ЕР).

<sup>251</sup> А та веза са мотивном речи показана је и у лексикографској дефиницији: *врста јела од теста које се вади жлицом...* (РСЈ).

<sup>252</sup> У *Етимологијском рјечнику* нису обрађене лексеме **вавежњици**, **плошка**. Сматрамо их речима домаћег порекла иако њихова мотивација није сасвим јасна и нисмо их могли довести у непосредну семантичко-творбену везу са другим лексемама. У оквиру етимолошког описа лексеме плоха спомиње се и лексема 'плох', у значењу *куглица олова којом се деца играју*, што је можда у вези са термином **плошка**, који означава *јело у облику куглица од теста, кромпира* (под плоха, ЕР). За лексему **ташци** наводи се да је она пореклом германизам (под таска, ЕР).



категорију броја и успостављање основног облика одредничке речи). Ипак, као пожељан модел њихове лексикографске обраде истакли бисмо начин на који је то учињено код лексеме **млинац** у РСАНУ. Одредничку реч представља именица у облику множине: **млинци**, а лексикографска дефиниција гласи: *врста јела од сечених кора теста печених на штедњаку, мало прокуваних у води, а затим у соку од ћурећег печења (у јд.: комад тако печеног теста).*

Забележене су свега 2 фразеологизма чија је компонента лексема која именује јело од теста (**тесто, ташци**).

тесто	<b>као тесто (помрчина, магла и сл.)</b>	<i>ништа се не види</i>
ташци	<b>урадио као Наста ташке</b>	<i>каже се кад ко шта лоше уради</i>

С обзиром на њихову структуру у питању су поредбени фразеологизми односно (именичка конструкција и глагол+поредбена конструкција).

Лексема **тесто** као компонента фразеолошке јединице употребљена је у свом примарном значењу *маса од брашна, замешеног водом (или другом течношћу и додацима)*, при чему се продуктивне семе које учествују у стварању глобалног фразеолошког значења односе на масу, смесу и њене физичке особине: густо, компактно, добро умешено. Као што смо у тексту већ рекли, иако се не односи на јело, како је у питању битан кулинарски термин, сматрали смо да треба навести и фразеолошке јединице у чији састав улази.<sup>253</sup>

#### 4) Лексеме које именују прилоге од теста (тестенине, коре и сл.)

У питању је 20 лексема, међу којима неке имају варијантне облике. Именују пре свега врсте тестенина и кора, али и јела од таквих тестенина. Граница између

<sup>253</sup> У РСАНУ налазимо забележене и друге фразеологизме: **ваљушак у грлу** *нешто што јако смета, што стоји на путу; зијати на ваљушке бити гладан, зјапити; (про)гутати (горки) ваљушак* *доживети, доживљавати нешто непријатно уздржавајући се од реаговања; исп. прогутати кнедлу. (про)гутати кнедлу (кнедле)* *поднети, подносити неку невољу, непријатност без роптања, не протестујући; засела ми (ти, му и сл) кнедла у грлу стоји ми (ти, му и сл.) (као) кнедла у грлу* *осећам (осећаш, осећа и сл.) тешкоћу, непријатност.*

назива тестенина и јела код њих није увек сасвим јасна, нити су лексикографске дефиниције у појединим случајевима довољно прецизне (нпр. код неких лексема РМС не бележи и значење јела, али други лексикографски приручници то чине).

<b>јериште</b>	<i>домаћи резанци, танки и дугачки, од којих се прави пилав</i> <sup>254</sup>
<b>јупка</b>	<i>в. јуфка</i>
<b>јуфка</b>	<i>на танке листове развијено тесто за справљање пите</i> <sup>255</sup>
<b>кора</b>	<i>развијено тесто, јуфка</i> <sup>256</sup>
<b>љупка</b>	<i>в. јуфка</i>
<b>макарони</b>	<i>суво тесто од белог брашна, цевкаста облика</i> <sup>257</sup>
<b>макарун</b>	<i>в. макарон</i>
<b>нокле</b>	<i>врста теста које се вади кашиком, жлицом и закувава у јелима или се спрема као посебно јело, жличњаци</i>
<b>ноклице</b>	<i>дем. од нокле, трганци</i>
<b>обга</b>	<i>округао комад теста; лист растегнутог теста, кора, јуфка</i> <sup>258</sup>
<b>обланда</b>	<i>танка печена кора од теста без квасца за прављење различитих колача</i> <sup>259</sup>
<b>облата</b>	<i>обланда</i>
<b>облатка</b>	<i>обланда</i>
<b>паста</b>	<i>тесто, тестенина, разне врсте резанаца</i>

<sup>254</sup> У другим лексикографским приручницима које смо консутовали нема помена овом јелу (пилав), а семантички садржај лексеме дефинисан је на следећи начин: *танко изрезано тесто (резанци, сатрица и сл.)* (РСАНУ), односно: *дугачки и танки домаћи резанци* (КШ).

<sup>255</sup> РСАНУ и КШ наводе и подзначање 'резанци', на које се односи ова лексема употребљена у морфолошком облику плурала: б. мн. *растањено и просушено тесто исечено на танке делове, резанци* (под јуфка, РСАНУ).

<sup>256</sup> *Развучено и истањено тесто у које се завија какав надев, јуфка, јело од јуфки* (под кора, РСАНУ).

<sup>257</sup> И РСАНУ и КШ региструју значење 'врста тестенине' као и 'јело од те тестенине'

<sup>258</sup> У РСАНУ дефиниција гласи: *танак лист развијеног теста за питу и сл., кора јуфка; комад теста од кога се прави такав лист, слично као код лексеме јуфка: танак лист развијеног теста, кора; грудва теста (од које се прави такав лист или уопште)*. Прецизније је идентификована нијанаса значења добијена преносом номинације индукованим метонимијом: комад, грудва теста. Интересантно да КШ код лексеме **јуфка** (у овој семантичкој реализацији лексема има морфолошки облик множине) региструје и значење 'резанци', кога нема у РМС и РСАНУ.

<sup>259</sup> У РМС наведено значење представља једну значењску нијансу, уз коју се (одвојено тачком запетом) даје нијанса значења 'колачи' (*танка печена кора од теста без квасца за прављење различитих колача; колачи од такве коре (обично с надевом)*). У РСАНУ ове семантичке реализације лексеме **обланда** обрађена су као подзначања.

<b>пашта</b>	<i>јело начињено од теста, резанци, макароне</i>
<b>резанац</b>	<i>танко развијено тесто изрезано на танке тракове</i>
<b>сатрица</b>	<i>јело од брашна налик на тарану</i>
<b>сврчак</b>	<i>ваљушак од теста</i>
<b>супа</b>	<i>танки резанци који се стављају у такво јело</i>
<b>тарана</b>	<i>тесто измрвљено на рендету на зрнасте мрвице<sup>260</sup></i>
<b>тархана</b>	<i>тарана</i>
<b>тестенина</b>	<i>прехрамбени артикал од брашна, обично индустријске производње, намирнице начињене од тога пшеничног брашна, без квасца, обично са јајима, осушене (без печења) и обликоване у различите облике (резанци, макароне и сл.)</i>
<b>трганци</b>	<i>врста резанаца, ваљушака; тарана</i>
<b>трганчићи</b>	<i>в. трганци</i>
<b>тргањци</b>	<i>в. трганци</i>
<b>фида</b>	<i>танки резанци<sup>261</sup></i>
<b>флекиче</b>	<i>парчићи, комадићи квадратног облика изрезани од истањеног теста; јело зготовљено с таквим тестом</i>
<b>шпагети</b>	<i>врста танких макарона који нису шупљи<sup>262</sup></i>

Поједине лексеме имају варијантне облике: **јупка/јуфка/љупка, макарони/макарун<sup>263</sup>, обланда/облата/облатка, паста/пашта, тарана/тархана, трганци/тргањци.** У питању су фонетске варијанте, а с обзиром на порекло лексике претежно позајмљенице.

Појам који означавају лексеме ове подрупе је: комади(ћи) теста, сушени или не, помоћу којих се справља неко јело или који се као прилог додају јелу, а могу бити различитог облика. Поставља се питање како их назвати.<sup>264</sup> Нису термички

<sup>260</sup> КШ поред значења 'измрвљено тесто' региструје и значење: *супа припремљена са таквим тестом* (под тарана, КШ).

<sup>261</sup> Дефиниција ове лексеме у КШ укључује и важну диференцијалну сему 'за супу', идентификујући тако врсту јела у коме се овај прилог од теста користи.

<sup>262</sup> Односно: *танки и дугачки резанци који се једу са преливом* (под шпагети, КШ).

<sup>263</sup> О проблематичном основном облику у коме се наводи назив јела, с обзиром на морфолошку јединину или множину, в. даље у тексту.

<sup>264</sup> Термин 'састојак' није најбоље решење, али смо га у недостатку бољег користили у раду који је представљао припремну фазу истраживања (Радоњић 2013).

обрађени, представљају састојке, додатке јелу, али могу бити и јело, које јесте обрађено термички. Занимљиви су и морфолошки, због употребе облика множине као основног облика, а и семантички јер именују састојак и јело начињено од тог састојка (преносом номинације индукованим метонимијом).<sup>265</sup>

У лексикографским дефиницијама појмови именовани овим лексемама идентификовани су као врсте теста (развијено тесто; округли комади/ комадићи/ ваљушци теста; изрезано, сушено тесто – што се односи на коре, ваљушке, измрвљено тесто, разне врсте тестенина), али и врсте резанаца, врсте макарона, врсте ваљушака.

Тако на пример, **нокле** могу бити и прилог и посебно јело (што видимо из саме лексикографске дефиниције) На основу лексикографске дефиниције у РСАНУ **нокле** бисмо сврстали међу кнедле, ваљушке (*обло уваљан мањи комад теста, који се пржи или кува за јело, кнедла, ваљушак*), **ноклице** такође ( према РСАНУ оне представљају синоним лексеме **нокле**, као и њен деминутивни и хипокористички облик). Остављамо их у овој табели на основу дефиниције у РМС, иако сматрамо да је РСАНУ дао потпунију и тачнију дефиницију, као и због других лексема са чијим је значењима доведено у везу значење ове лексеме, а налазе се овде.

С обзиром на појам који означавају можемо их разврстати на лексеме које именују: 1) резанце<sup>266</sup> (**јериште, макарони/макарун, паста/пашта, резанац, супа, тестенина, фида, флеклице, шпагети**); 2) ваљушке (**нокле, ноклице, сврчак**); 3) коре (**јупка/јуфка/љупка, кора, обга, обланда/облата/облатка**). Издвојили смо лексеме **сатрица, тарана/тархана**, које именују зрнасто измрвљено тесто, али могли бисмо их прикључити и првој групи, тестенинама, а у прилог томе говори податак да им је и употреба у припреми јела иста. Занимљива је и лексема **трганци**, која би могла припадати различитим групама јер означава и резанце и ваљушке и тарану.

---

<sup>265</sup> Како њима означене реалије представљају недељиво мноштво или недељиву масу сегмената, у литератури се проблематизује питање морфолошких одлика и природе оваквих именица с обзиром на границу између општих и градивних именица (Мојсиловић 2014: 44).

<sup>266</sup> Након почетне недоумице између лексема **резанци** и **тестенине** одлучили смо се за лексему домаћег порекла (при чему је у овој таксонимији члан групе употребљен и за означавање надређеног појма).

Лексеме **јериште, јупка/љупка, макарун, обга, пашта, тархана, фида** су покрајинизми. Осим лексеме **обга**, све су страног порекла. Неке од њих представљају варијантне, фонетске облике лексема које нису маркиране територијално (**јуфка, макарон, паста, тарана**). Територијална маркираност ових облика сврстава их на периферију лексичког система књижевног језика, као и периферију терминосистема кулинарства. То се односи и на лексему **нокле** која је маркирана као неадаптирана позајмљеница (варваризам). Примећујемо да је као и у претходним групама у питању германизам.

Према пореклу их делимо на лексеме домаћег порекла и лексеме страног порекла, које су у овој подгрупи једнако заступљене.

Лексеме домаћег порекла су: **кора, обга, резанац, сатрица, сврчак, тестенина, трганци/тргањци, трганчићи**, као и један дериват позајмљенице: **ноклице** (у питању је деминутив позајмљенице **нокле**). Осим лексеме **кора**, наведене лексеме представљају изведенице. Неизведеном лексемом, из синхронијске перспективе посматрано, могли бисмо сматрати и лексему **обга**, која (за савременог говорника српског језика) више није семантички прозирна<sup>267</sup>.

Испитаћемо и творбене моделе: мотивна реч је глагол (који именује радњу којом се добија производ, а може се схватити и као начин припремања јела у ширем смислу<sup>268</sup>), а дериват је изведен од творбене основе добијене од трпног придева таквог глагола, а помоћу суфикса **-ац (резанац, трганац)**; мотивна реч је придев, односно глагол, а изведеница је добијена помоћу суфикса **-ица (округлица, односно сатрица<sup>269</sup>)**, или (од глагола) помоћу суфикса **-(j)ак (сврчак<sup>270</sup>)**.

Лексеме страног порекла. У питању је 11 лексема: **јериште, јупка/јуфка/љупка, макарони/макарун, нокле, обланда/облата/облатка,**

---

<sup>267</sup> У ЕР налазимо податак да је (из дијахронијске перспективе) у питању поствербал добијен од прасловенског корена гъб- (под -гнути, ЕР).

<sup>268</sup> У вези са тим, од глагола резати имамо одрезак, нарезак, резанци (облици потврђени у ЕР). У ЕР потврђен је и облик множине резанци, што је још једна потврда у прилог употребе множинског као основног облика ове лексеме.

<sup>269</sup> Значење ове лексеме наведено у Етимологијском рјечнику гласи: „јело које се на ситно сатре” (под трти, ЕР).

<sup>270</sup> ЕР наводи да је (порекло) ч у овом деривату нејасно, и пореди је са лексемом свртак (под вртети, ЕР). Свакако је у питању дериват глагола изведен помоћу суфикса **-(j)ак**, уз пратећу гласовну промену на творбеном шаву изведенице.

**паста/пашта, супа, тарана/тархана, фида, флекуце**<sup>271</sup>, **спагети**. Више забележених фонетских варијанти појединих лексема сведочи о незавршеном процесу адаптације у фонетски и лексички систем српског књижевног језика. Међутим, како су многи од дублетних облика маркирани територијално и обележени као покрајинска лексика, то представља показатељ да у књижевном језику преовладавају ипак одређени (немаркирани, неутрални) облици. Лексеме су позајмљене из италијанског језика (**макарони/макарун**<sup>272</sup>, **паста/пашта**<sup>273</sup>, **фида, спагети**), турског (**јериште, јупка/јуфка/љупка, тарана/тархана**), немачког (**нокле, супа, флекуце**), латинског (**обланда/облата/облатка**<sup>274</sup>).

Морфолошка множина, као основни облик забележена је код лексема: **макарони** (а **макарун** в. *макарон* sic!), **нокле, ноклице, трганци/тргањци, трганчићи, флекуце, спагети**, а ознака 'обично мн.' дата је уз лексему **резанци**<sup>275</sup>, односно код 7 од 19 анализираних лексема ове групе.

Морфолошка категорија броја именица **макарон** и **макарун** недовољно је јасно обрађена у РМС. Да поновимо: као одредничка реч употребљен је множински облик **макарони** када именица означава тестенину, а облик јединине **макарун** када

---

<sup>271</sup> У РМС наведен је квалификатор страног порекла лексеме (нем.). Ипак запитали смо се како ову лексему третирају с обзиром на домаћи творбени формант који има.

<sup>272</sup> У РМС семантичке структуре им се не поклапају у потпуности, а постоји и разлика у броју у коме се основни облик лексеме наводи. РСАНУ потврђује (и већим бројем примера) да су им кулинарска значења иста, па ћемо се тога и држати.

Занимљиво је да РСАНУ и КШ региструју облике макарони и макароне, који се разликују у роду. Бројност наведених примера употребе (у РСАНУ) на страни је употребе именице мушког рода. РМС само тај облик и региструје.

<sup>273</sup> И код ових лексема семантичке структуре дате у РМС не поклапају се сасвим: секундарно значење лексеме **паста** је тестенина, а лексема **пашта** је моносемична и означава јело од теста, резанце, макароне (на основу чега би их требало посматрати као посебне облике, лексеме истог порекла, међутим то сматрамо пропустом у лексикографској обради). Консутовали смо и друге релевантне лексикографске приручнике. РСАНУ их слично обрађује, при чему облик **пашта** има исто значење као секундарна семант реализација лексеме **паста** (означава тестенину: *танко развијено тесто (обично индустријске производње) изрезано на уске траке, тестенина у облику резанаца* (под **паста**, РСАНУ)). КШ то значење не региструје, али има одредницу **пасташута** (у значењу 'тестенине са преливом'). РСАНУ такође има лексеме **пасташута** и **пашташута** које именују 'јело од тестенина са преливом': *тестенина преливена умаком од меса, парадајза, разних зачина и посута струганим сиром* (под **пашташута**, РСАНУ). На основу наведеног сматрамо да је дошло до преплитања ових значења, као и недовољне прецизности приликом дефинисања лексеме **пашта** у РМС. У савременој употреби превладава облик **паста** који означава и тестенину и јело од те тестенине. Што се тиче лексикографске обраде, приметили смо и да у РСАНУ **пашта** има квалификатор **кув.**, а **паста** не, што сматрамо пропустом.

<sup>274</sup> Етимон је другачије успостављен у КШ: нем. (од лат.).

<sup>275</sup> За разлику од РМС, у РСАНУ и лексема **кора** (уз значење које овде анализирамо) има наведено морфолошко ограничење: **обично у мн** (под **кора**, РСАНУ).

је примарно значење исто (дефинисано упућивачком дефиницијом *в. макарон*, при чему је лексема овде наведена у облику једнине), а секундарно **качамак**. Дефиниција лексеме **макарон** у РСАНУ показује много боље разлику у значењу у односу на морфолошку категорију броја у коме се именица налази: 1. у *мн.*: *врста тестенине у облику дугуљастих, цевкастих комадића и јело од такве тестенине (у јд.: комадић такве тестенине)*. 2. покр. *качамак, пура*.<sup>276</sup> Дакле, облик множине именице **макарони** именује тестенину и јело од ње, а облик једнине именује комад те тестенине, односно кашасто јело које није у директној вези са примарним значењем, качамак. Сматрамо да је као основни облик лексеме (одредничку реч) требало навести онај у коме се употребљава реч у свом примарном значењу. У речнику термилошког типа од тога не би требало одступати. Код речника општег типа у случају у коме има више семантичких реализација са употребом лексеме у облику једнине (иако се примарно значење изражава обликом множине), одступање (као што је то учињено у РСАНУ) се може прихватити.

Морфолошке одлике лексема: женског рода је 12 лексема, мушког рода 6, а 1 лексема је средњег рода (**јериште**).

Забележено творбено гнездо има једино лексема **макарони**. Првостепени деривати: именице *макаронаш* (погрд. *назив за Талијана*), *макаронџија* (погрд. *макаронаш*), *макаронизам* (*мешавина различитих језика*) и придев *макаронски*

---

<sup>276</sup> Сви примери потврде значења наведени уз лексеме **макарон** и **макарун** показују разлику у значењу и употреби облика једнине и множине ових именица: **макарон 1**. Одъ нѣга [жита] и најлепше и најбелѣ брашно бива, одъ когъ се ... ситни резанци (**макарони**) праве (Лазих 2, 103). Прехранбена индустрија ... је позната по својим специјалитетима као што су сиреви ... **макарони** из Напуља (Прикр. 1, 196). Сваки дан кило хлеба. И пасуљ, и сочиво ... И **макарони** (Јањуш. 1, 142). Нису од оних Црногораца, што их Талијани заведоше рижом и **макаронима** (Назор 27, 163). **2**. „Мамула” ... „**макарон**”, „качамак” ... Кад узаври вода, посоли се, па се у њу сипа мало по мало кукурузна брашна и меша оклагијом (Срем, Шкар. 2, 63). Односно, **макарун**: Око поноћи би мушкарци јели рижот, **макаруне** (Барт. 1, 80). Трпају прстима у уста **макаруне** (Назор 22, 182). **Макаруни** су резанци од брашна (Лика, Шкар. 1). Макаруни су њека врста трганаца од пшенична брашна који се кувају у врелој води. Кад буде готово, онда се вода оциједи а они зачине обично скорупом или чим другим (Банија, Грч. М.). (Хрв. крајина, Арс.; Раб, Рад ЈА 118, 19). Кад дођу кући, пита га поп шта најволи јести, а он рече: „Кукурузовна **макаруна**” (НПр Чајк., 332). (Вук, Рј.).

(који обилује макаронизмима, језичким мешавинама); другостепени дериват: придев *макаронашки* (који се односи на макаронаше).<sup>277</sup>

Интересантни су деривати који имају експресивну вредност (*макаронаш*, *макаронџија*): припадник нације идентификује се помоћу јела које се сматра основном храном тог народа, националним јелом.

Испитаћемо постојање полисемије код ових лексема. Лексеме чије примарно значење није кулинарско су: **паста** (као примарно значење наводи се: маса слична тесту као средство за чишћење), **обланда** (док РМС кулинарско значење наводи као секундарно, други лексикографски приручници (РСАНУ, КШ) га сматрају примарним, а значење 'омотач за лекове' секундарним). Лексема **љупка** представља фонетски облик лексеме **јуфка**, а у РМС има наведено примарно значење *окце у саћу*, док РСАНУ региструје само значење 'лист теста, кора' (и даје упућивачку дефиницију *в. јуфка*), на основу чега би ову лексемену требало сматрати моносемичном. Лексема **сврчак** има секундарно значење које не припада кулинарском терминосистему, а код осталих вишезначних лексема сва значења припадају терминологији кулинарства: **макарун** (и **макарони** на основу РСАНУ, што смо већ показали), **супа**, **тестенина**, **трганци/тргањци**. Даље, моносемична је лексема **трганчићи** (именује само тестенину, за разлику од **трганаца** који могу именовати и качамак).

Лексеме **обга**, **кора**, **јуфка** представљају потенцијалне термилошке дублете, барем судећи према лексикографским дефиницијама.

Лексикографска обрада: већ смо у тексту дали неке напомене и коментаре.

Неколико лексема ове подгрупе улази у састав фразеологизама<sup>278</sup> (а с обзиром на тип фразеолошке конструкције илуструју глаголско-именички тип конструкције фразеологизма и глагол+поредбена конструкција):

---

<sup>277</sup> РСАНУ има забележене и друге деривате. Навешћемо неке само ради илустрације (држећи се оних чија употреба није маркирана): *макаронац*, *макаронизирати*, *макаронистички*, *макаронитина*. У појединим случајевима РСАНУ наводи више регистрованих семантичких реализација, па тако *макаронџија* може означавати и симпатизера, присталицу макаронаца, Талијана.

<sup>278</sup> У РМС забележене су и вишечлане лексеме: **кисело тесто** (*тесто с квасцем*), **дуван резанци** (*дуван који сам произвођач реже*).



обланда	<b>завијати у обланду</b>	<i>крити, сакривати стварни изглед или праву намеру, претварти се, ублажавати непријатан утисак</i>
резанци	<b>кидати се на резанце</b>	<i>веома, много се љутити</i>
тарана	<b>извући се као тарана из лонца</b>	<i>1) неопажено отићи из друштва 2) вешто се ослободити какве обавезе</i>
	<b>с неба тарану дохватити (захватити и сл.)</b>	<i>моћи учинити немогуће</i>

## 9. Лексеме које именују јела од теста – пите

У оквиру шире групације лексема које именују јела од житарица и теста, односно само јела од теста (којима припада и неколико претходних група) могуће је издвојити подгрупу лексема које именују врсте пита.

Оваква бројност, односно разноврсност лексики која именује једну врсту јела могла би се објаснити и социлингвистичким факторима; условљена је првенствено чињеницом да је у питању популарно јело, традиционално веома заступљено у исхрани домаћег становништва, које се једнако припрема чак и у савременом добу претежно индустријске производње хране, као и очитом потребом говорника да посебним називима именују различите врсте пита, односно да их разликују према начинима њихове припреме, препознајући их, дакле, као различите реалије које треба именовати посебним лексемама.

Иако је у питању мања група, њени чланови имају јасно изражену припадност групи. Ова група се изваја, с обзиром на чињеницу да није било недоумица као код неких претходних класификација и покушаја поделе у подгрупе, код којих су лексеме често могле да припадају двама групама, да се налазе на граници или се критеријум поделе није могао у потпуности на њих

применити. Интересантно је приметити да се у радовима који се баве творбом речи, па и у основним приручницима из творбе који дају преглед суфикса уз навођење различитих одговарајућих семантичких категорија често посебно издвајају и **пите** (поред значења **јела, пића, ракије** и сл.) (нпр. Бабић 2002: 101).

У питању је 39 лексема које именују врсте пита, а једна лексема има и фонетски варијантне облике: **кромпирача/крумпирача**.

<b>баба</b>	<i>славски колач; пита од бундева, млека и кајмака</i>
<b>базламача</b>	<i>пита од сира, јаја и брашна, уљеуша</i>
<b>бундевара</b>	<i>пита надовена бундевама</i>
<b>бурек</b>	<i>пита с месом, сиром, јабукама и сл.</i>
<b>бучница</b>	<i>в. бундевара</i>
<b>гибаница</b>	<i>врста јела од развучених листова теста међу које се меће сир измешан с млеком и јајима; исп. пита</i>
<b>гужвара</b>	<i>пита надовена сиром и сл., савијача</i>
<b>гужвача</b>	<i>гужвара</i>
<b>дулечњак</b>	<i>пита од дулека, од бундева, бундевара</i>
<b>зељаник</b>	<i>зељаница</i>
<b>зељаница</b>	<i>пита од зеља</i>
<b>јабуковача</b>	<i>јабучњача пита с јабукама, савијача надовена исецканим јабукама</i>
<b>јабучњача</b>	<i>јабуковача</i>
<b>јајуша</b>	<i>врста пите од кукурузног брашна, сира, масти и јаја</i>
<b>кромпирача</b>	<i>јело или пита од кромпира</i>
<b>крумпирача</b>	
<b>маковача</b>	<i>пита с маком</i>
<b>маковњача</b>	
<b>масленица</b>	<i>маслењача</i>
<b>маслењача</b>	<i>масна пита, увијача, савијача</i>
<b>масница</b>	<i>врста масне пите, масленица</i>

<b>орехњача</b>	<i>пита с орасима</i>
<b>пекмежњача</b>	<i>гужвара, савијача са пекмезом</i>
<b>пирог</b>	<i>бурек од киселог теста, испуњен месом, сиром, јајима</i>
<b>пита</b>	<i>врста колача, начињеног од наслагаих или смотаних листова теста</i>
<b>питица</b>	<i>дем. од пита</i>
<b>повитица</b>	<i>савијени колач, савијача, гужвара</i>
<b>проспита</b>	<i>врста пите</i>
<b>разваруша</b>	<i>врста слатке пите</i>
<b>сабирача</b>	<i>врста пите</i>
<b>савијача</b>	<i>пита од савијених листова теста, гужвара, гибаница</i>
<b>сировњача</b>	<i>гужвара, пита савијача надевена сиром</i>
<b>супита</b>	<i>врста пите од размућених јаја и млека (без надева)</i>
<b>тиквеник</b>	<i>в. бундевара</i>
<b>тиквењача</b>	<i>в. бундевара</i>
<b>тиквуша</b>	<i>в. тиквењача</i>
<b>увијача</b>	<i>врста колача, пите, савијача</i>
<b>уљевуша</b>	<i>врста пите</i>
<b>уљенак</b>	<i>пита од зеља помазана уљем</i>
<b>хелдопита</b>	<i>пита од хељдовног брашна</i>

Међу њима поједине лексеме маркиране су територијално, припадају покрајинском слоју лексике, дакле прериферији лексичког фонда књижевног језика (11 лексема, односно 31 % лексема које припадају овој групи): **баба, бучница, зељаник, јајуша, пекмежњача, разваруша, тиквењача, тиквеник, уљевуша, уљенак, хелдопита.**

С обзиром на порекло анализираних лексике, установили смо да је страног порекла свега 5 лексема, док су остале лексеме домаћег порекла. Велики удео домаће лексике, која чини 87% чланова групе, издваја ову лексичко-семантичку групу од осталих, код којих је тај однос другачији. Међу позајмљеницама налазе

се 3 турцизма: **базламача, бурек, супита**, 1 русизам: **пирог**, и један грецизам: **пита**<sup>279 280</sup>.

Занимљиво је да је позајмљеница **пита** преузела улогу хиперонима групе 'пите', вероватно уместо лексема **савијача, гибаница, гужвара**. Лексема **пита** има опште значење врста јела, немаркирана је, односно није семантички диференцирана према начину припреме, тачније начину слагања кора као што је то случај код лексема **савијача** или **гибаница**.

Лексеме домаћег порекла скоро искључиво су изведенице. Добијене су суфиксацијом, творбеним начином карактеристичим за српски језик. Једина неизведена лексема јесте именица **баба**<sup>281</sup>. Изведене именице мотивисане су глаголом који именује начин припреме јела, обично начин припремања, поступања са корама од теста (гибати, гужвати, повити, разварити, сабирати,

---

<sup>279</sup> Етимологија ове лексеме различито се одређује. У консултованим лексикографским приручницима савременог језика наводи се турско порекло (РМС, а КШ: турско од новогрчког), међутим у етимолошким студијама лексема **пита** убраја се међу грецизме: балкански грецизам (под пита EP), нововековни, балкански грецизам из области кулинарства (пита, авгутар, ђаконија и др.) (Влајић-Поповић 2009: 390).

Интересантно је погледати и како је порекло сродне лексеме (без обзира на разлике у значењу) обрађено у Оксфорском речнику енглеског језика.

Лексему *pitta*, односно *pita*, у енглеском језику *Oxford English Dictionary* (ОЕД) обележава као позајмљеницу из грчког језика уз шире објашњење њене етимологије: доводи је у везу са облицима у модерном хебрејском (иако облик указује на везу са арамејским, нема директног континуитета, а потврђен је балкански јудео-шпански облик *pita*), грчком (потврђен у средњовековном грчком, 1108г.), али и језицима Балкана (српски и хрватски 17. века, а упућује се и на албански и бугарски), док се даља етимологија сматра нејасном и дискутабилном. Такође, однос различитих облика који се јављају у европским језицима сматра се недовољно јасним, уз закључак да се чини да је реч новијег постања у грчком јер је задовољавајуће објашњење путева преласка из античког грчког у различите модерне европске језике тешко утврдити. Спомиње се и теорија о германском, као и теорија Ј. Крамера о изворном илирском пореклу (Крамер 1990), а турско *pide* сматра се позајмљеницом, вероватно из грчког (ОЕД).

<sup>280</sup> Лексеме **проспита** и **хелдопита** у нашим лексикографским приручницима нису означене као стране речи.

<sup>281</sup> На основу семантичке структуре ове лексеме изложене у речничким чланцима РМС и РСАНУ није јасан развој њених значења, нити мотивација (а сама полисемна структура лексеме различито је представљена у њима). РМС кулинарску семантичку реализацију наводи као једно од секундарних термилошких значења, а у РСАНУ је она примарна, праћена другим значењима која припадају различитим народним и стручним термилошким системима: нпр. пећ од блата, сириште, зоолошки термини.

ЕРСЈ за значење 'славски колач, обредно пециво' наводи да се чини да је у питању метафора од (хомонима) баба у значењу 'старица', вероватно још прасловенски метафорични пренос (са потврдама у различитим словенским језицима) (под баба<sup>3</sup>, ЕРСЈ), као и да је неким случајевима веза са баба „старица” можда секундарна, а изворно би се назив пецива односио на његов облик. За значење 'врста крвавице, јело од желуца пуњеног надевом' (под баба<sup>9</sup>, ЕРСЈ) каже се да *Етимолошки речник словенских језика* Трубачова (*Этимологический словарь славянских языков*, Москва 1974-) реч такође своди на баба у значењу 'старица', уз напомену да семантички развој није јасан, да је можда у питању и поствербал од бабити, а да подаље стоје, и ареално и семантички, баба „пита од бундева, млека и кајмака”, што је значење које овде анализирамо.

савијати, увијати, уљевати<sup>282</sup>: **гибаница, гужвара, гужвача, повитица, разваруша, сабирача, савијача, увијача, уљевуша**) или именицом која означава главни састојак јела, односно надев за коре од теста (као што су бундева, буча, дулек, зеље, јабука, јаје, кромпир, мак, масло, маст, орех, пекмез, сир, тиква, уље). У питању су различите врсте воћа и поврћа, које представља надев за питу, али и друге намирнице (јаје, маст, уље) које се користе при припреми, као и млечни производи (сир, масло) и производи од воћа (пекмез), који представљају већ кулинарски припремљен прилог, односно термички обрађено 'јело', а у овом случају користе се као надев за коре.

Навешћемо творбене моделе заступљене код деривата:

1. Деривати мотивисани глаголом: изведени су од глаголске основе, а помоћу суфикса: *-ара* (**гужвара**), *-ача* (**гужвача, сабирача, савијача, увијача**), *-ица* (**гибаница, повитица**), *-уша* (**разваруша, уљевуша**).

2. Деривати мотивисани именицом. Изведени су од:

а) именичке основе, а помоћу суфикса: *-ара* (**бундевара**), *-ача* (**кромпирача/крумпирача**), *-уша* (**јајуша, тиквуша**);

б) придевске основе (придева изведеног од споменуте мотивне именице која означава главни састојак, намирницу), а помоћу суфикса: *-ак* (**уљенак**) и *-јак* (**дулечњак**), *-ача* (**јабуковача, маковача**), *-јача* (**јабучњача, маковњача, орехњача, пекмежњача, сировњача, тиквењача**), *-ик* (**зељаник, тиквеник**), *-ица* (**бучница, зељаница, масленица, масница**).

У неким од ових примера уочавамо конкурентне суфиксе нпр. *-ик* : *-ица* (**зељаник** : **зељаница**), *-ара* : *-ача* (**гужвара** : **гужвача**), као што се јављају и конкурентни творбени модели (исте творбене основе са различитим суфиксима). Творбени синоними образују творбена гнезда, бинарна или вишекомпонентна: **тиквуша, тиквењача, тиквеник; маковача, маковњача; масленица, маслењача; тиквеник, тиквењача, тиквуша**. Да ли је у питању пуна конкуренција или само делимична конкуренција творбених форманата, односно творбених модела,<sup>283</sup> зависи од тога да ли су лексеме у тим лексичким паровима

<sup>282</sup> Примећујемо да су, слично као и у другим анализираним групама, глаголи често префиксирани.

<sup>283</sup> О конкуренцији у творби речи, потпуној и делимичној конкуренцији творбених форманата (према тумачењу Докулила), као и конкурентским односима међу речима исп. Ћорић 2008: 221-225. Семантички идентична образовања карактеристична су по томе што имају исту основу, а различите суфиксе (И.: 225), која смо у овом раду означавали као творбене дублете.

не само истозначне целокупном семантичком структуром, већ имају ли и исти положај (маркираност односно неутралност) у лексичком систему књижевног језика (нпр. лексема **зељаник** маркирана је територијално, као покрајинска реч, док је **зељаница** неутрална лексема, што значи да су ови облици, као и њихови суфикси, само делимично конкурентни).

Неки од творбених синонима ступају у синонимски низ са лексемама изведеним од друге творбене основе и друге мотивне речи (**бундевара, бучница, дулечњак, тиквеник, тиквењача, тиквуша**). Њихове мотивне речи су такође у синонимском односу (бундева, буча, дулек, тиква). У оквиру терминосистема којима припадају посматрамо их као терминолошке дублете.

Када су у питању морфолошке одлике само б именица је мушког рода, док је 33 лексеме, дакле 84, 6 %, женског рода. Лексема средњег рода у овој групи нема.

Забележене деривате имају само лексеме **бурек, гибаница, пита**. Међу њима налазе се 2 лексеме страног порекла (**бурек, пита**), што сведочи о потпуној адаптираности тих лексема и њиховој уклопљености у лексички систем књижевног језика. Лексема **бурек** има и првостепене (*бурегчија, бурекњача*) и другостепене деривате (*бурегџијин, бурегџиница, бурегџијски*).

Што се тиче семантике деривата, издвајају се они који именују особу који се бави прављењем (и продајом) онога што је означено именицом од које су изведени (*бурегчија*), односно прављењем онога што је означено именицом, као и особу која воли да једе јело именовано том именицом (*гибаничар*). Слично као и у другим анализираним групама, јавља се и дериват који означава место на коме се прави/продаје производ именован мотивном речју (*бурегџиница*).<sup>284</sup>

Међу дериватима забележене су и именице које имају експресивну вредност (и то погрдно), а односе се на човека: *бурекњача (проста жена, масна од букека)* и *гибаничар (назив за четнике (из другог светског рата))*. У питању су именице субјективне оцене, која потиче из творбене основе (а не из форманта, који је неутралан). Особа се своди на једну особину као најупечатљивију, и то

---

<sup>284</sup> Треба споменути да слично као и у претходним групама у РСАНУ налазимо забележена и презимена, надимке настале према имену јела (нпр. Гибаница).

непожељну, и идентификује помоћу имена јела које неко воли да једе или најчешће једе (односно сматра се, верује се да је тако).<sup>285</sup>

Навешћемо и деривате позајмљенице **пита**: придев *питин*<sup>286</sup>, деминутив *питица*, и лексему *питуљица* (која развија другачије значење и именује ново јело: *врста уштинка*). Треба споменути и лексеме **хелдопита** и **проспита**, које именују врсте пите, а у РМС наводе се без етимона.<sup>287</sup>

Код лексема које имају развијенију полисемнатичку структуру, присутна је радијална полисемија. Лексеме код којих је кулинарско термилошко значење примарно су: **кромпирача**, **масленица**, **разваруша**, **сабирача**, **савијача**, **увијача**, док је код лексема **баба**, **јабуковача**, **масница**, **тиквењача** термилошко значење у РМС дато као секундарно.

Само лексема **пита** јавља се као компонента фразеологизма<sup>288</sup>.

пита	<b>измесити, смотати кога као</b>	<i>пустити кога кроз руке, добро га измлатити,</i>
	<b>Влах питу</b>	<i>избити, изгравати</i>
	<b>на здравље ти пита!</b>	<i>кад се неочекивано догоди што неугодно</i>

Како је у питању позајмљеница, учествовање у развоју фразеолошког значења потврђује њену адаптираност и потпуну уклопљеност у лексички систем српског језика.

Осврнућемо се на лексикографску обраду лексема ове групе. Квалификатор кув. наведен је код лексема **гужвара**, **кромпирача**, **сабирача**, чиме су оне идентификоване и маркиране као део термилошког система кулинарства.

У бројчано мањој групи у којој припадност њених чланова није проблематична, као што је ова, лакше је испитати начин дефинисања, затим

<sup>285</sup> О експресивној лексици и именицама субјективне оцене исп. Драгићевић 2001: 148–149.

<sup>286</sup> Забележен је и израз **питино дете** у значењу: *колачић од краја теста што остане при мешењу пите*.

<sup>287</sup> Занимљиво је да ЕР ову лексему само спомиње уз турцизам хелда, хелда и то као (полу)сложеницу хелдо-пита (под хајда, ЕР). Лексеме проспита у ЕР нема.

<sup>288</sup> У говорном језику јављају се и псовке у којима је назив јела употребљен као еуфемизам.

проверити има ли стандардизованих, уједначених дефиниција.<sup>289</sup> Већина лексема дефинисана је помоћу речи 'пита' као дела семантичке дефиниције, која као архисема треба да изрази појмовну вредност, или су упућене на одредницу која је дефинисана помоћу ове речи (нпр. **бучница**, **гужвача**, **зељаник**, **јабучњача**, **тиквеник**, **тиквуша**). Међутим, јављају се и одређења 'савијени колач' (**повитица**), 'гужвара, савијача' (**пекмежњача**), 'врста јела од... листова теста' (**гибаница**), 'бурек од...' (**пирог**), 'врста колача од... листова теста' (**пита**). Примећујемо да је значење лексеме **пита**, која има функцију надређеног појма групе, одређено као 'врста колача', уместо 'врста јела од листова теста', уз пратеће диференцијалне семе које носе информације о начину припреме: наслагани, смотани (листови теста). Из наведеног можемо закључити да лексикографске дефиниције нису сасвим уједначене код свих чланова групе, да се у појединим случајевима уместо описне дефиниције јавља синонимска дефиниција, при чему је често у питању само делимични, а не потпуни синоним, као и да се интегрална сема, архисема (која носи информацију о припадности лексеме тематској групи) понекад изражава лексемом која је вишезначна у кулинарској терминологији, што може изазвати недоумице у вези са појмовном вредношћу, односно значењем речи која се дефинише.

Досадашња анализа показала је присуство више различитих творбених модела и различитих суфикса, који често имају конкурентни однос. Постојање конкурентних облика и синонимних лексема није у складу са правилом језичке економије, која временом тежи да редувантност смањи.

Како би била испитана продуктивност творбених модела помоћу којих су настале изведенице које именују врсте пита обавили смо додатно истраживање и анализирали лексеме домаћег порекла које именују врсте пита које по свом творбеном саставу припадају групи изведеница (на примеру назива пита:

---

<sup>289</sup> Поставља се питање у вези са тим и да ли је могуће ваљано електронско претраживање база података које би обухватале грађу постојећих лексикографских приручника (да ли је на основу њих могуће проучавање термилошких система и сл.), о чему се у скорије време доста дискутује, а све у покушају да се на бржи и једноставнији начин дође до ваљаног корпуса српског језика, који нам недостаје.

Управо је за наведену проблематику (пре свега проучавање тематских група и терминосистема) од пресудног значаја начин дефинисања значења лексеме и ваљано идентификовање архисеме, односно категоријалне вредности лексеме и њене припадности широј лексичко-семантичкој групи.



гужвара, савијача, гибаница и сл.), као и творбене моделе помоћу којих је таква лексика творена, а на основу нешто ширег корпуса, релевантне грађе ексцерпирани из РМС, РСАНУ и РСЈ. Овај корпус обухватио је именице које означавају називе пита изведене помоћу продуктивних суфикса: *-уша*, *-ача*, *-ара*, *-ица*. Како је забележено свега неколико речи изведених помоћу суфикса *-ица*: *гибаница*, *зељаница* и *сирница*, у овом истраживању се њима даље нисмо бавили и поред несумњиве фреквентности у употреби које наведене лексеме имају у савременом стандардном српском језику. Њихову заступљеност у употреби потврђују и резултати обављене анкете у којој је од испитаника тражено да наведу једночлане називе за пите: на скоро свим анкетним листићима забележени су и ови називи, што упућује не само на њихову припадност активном лексичком фонду појединца, па и њихову прототипичност за наведену групу речи, већ и на њихово место у лексичком систему у општем лексичком фонду српског језика. Ипак, с обзиром на посведочену малобројност речи изведених суфиксом *-ица* са значењем пите, као и на њихову немогућност да творе нове речи које би припадале овој творбено-семантичкој групи можемо закључити да је реч о непродуктивним суфиксима, односно творбеним моделима. Наравно, овакав закључак доносимо посматрајући језички материјал на синхронном плану, док би дијахроно посматрано, у неком будућем периоду увек постојала (макар и најмања) могућност да се овај поливалентан, иначе у другим семантичким групама веома продуктиван суфикс, поново активира и у овом значењу (о релативности појма плодности исп. Бабић 2002: 57-58).

Ексцерпирани лексеме, деривате изведене помоћу суфикса *-ача*, *-ара*, *-уша* (и занемарљив број деривата добијених помоћу суфикса *-ица*<sup>290</sup>) посматрали смо као творбено-семантичку групу која обухвата суфиксалне изведенице груписане по значењу, а у питању је семантичко груписање будући да су скоро сви суфикси вишезначни.

Како би се испитали творбени модели са овим суфиксима којима се творе речи које означавају пите, као и продуктивност тих модела, обављене су и две мање анкете. У првој је од испитаника тражено да наведу једночлане називе пита,

---

<sup>290</sup> У РМС евидентиране су још и лексеме на *-ица*: **масница** и **масленица**, као и неколико лексема на *-ак*: **дулечњак**, **тиквењак**, **уљенак**, и једна лексема на *-ик*: **тиквеник**.

док је у другој тражено да наведу („направе”) називе за пите које су начињене од одређених састојака.<sup>291</sup>

Првом анкетом прикупљени су следећи називи, које ћемо приказати груписане према суфиксима:

1) **-ача**: *маковњача, савијача*;

2) **-ара**: *бундевара, гужвара, јабучара, купусара, пројара, пиринчара, печуркара*;

3) **-уша**: *кромпируша, разљевуша*;

4) **-ица**: *гибаница, зељаница, сирница*.

Резултати ове анкете указују на најчешће употребљиване облике у савременом језику, односно суфиксе које би требало испитати, па смо од тога у анализи и пошли.

Одговарајуће изведенице са суфиксима *-ара*, *-ача*, *-уша* ексцепиране из лексикографских приручника представимо разврстане према суфиксима<sup>292</sup>, при чему ће редослед навођења суфикса одговарати бројности забележених деривата (од мањег ка већем):

*-ара*:

**купусара** (пита, гибаница са купусом), **кукурузара** (пита од кукурузног брашна, пројара), **мурузара** (кукурузара), **бундевара** (пита са бундевом), **смоквара** (пита са медом и смоквама), **дулечара** (бундевара), **гужвара** (врста пите чије је тесто местимично набрано, збрчкано, савијача);

*-уша*:

**кајмакуша** (пита са кајмаком), **коренуша** (врста пите), **корјенуша** (коренуша), **тиквуша** (тиквењача), **јајуша** (пита са јајима), **јајаруша** (пита са јајима), **изљевуша** (изљевача), **уљевуша** (врста пите), **разваруша** (врста слатке пите);

*-ача*:

---

<sup>291</sup> Анкетиране су 54 особе, различите старосне и образовне структуре, при чему су коришћени анкетни листићи, а испитаницима је дато ограничено време за обављање задатка (5 минута).

<sup>292</sup> Уз сваку реч у загради наведено је и њено значење, дато према дефиницијама у консултованим речницима.

*изљевача* (пита од житког теста које се излије у тепсију и испече), *мутача* (врста пите умућена од млека, јаја, брашна), *гужвача* (гужвара), *завијача* (врста пите), *савијача* (пита од савијених листова теста), *увијача* (врста колача, пите); *јабуковача* (пита с јабукама), *јајача* (пита са јајима), *кромпирача/кумпирача/крумпирача* (пита с надевом од кромпира); *јабуковача* (пита с јабукама), *ораховача* (пита од ораха), *дробњача* (пита са иситњеном изнутрицом), *маковњача* (маковача), *јабуковњача* (јабуковача), *сирњача* (гужвара, пита савијача надевена сиром), *тиквењача* (бундевара), *маслењача* (врста јела од теста и масла, масленица (пита, колач, погача и сл.)), *дулечњача* (бундевара), *јабучњача* (јабуковача), *грахњача* (пита с грахом), *орехњача* (колач, пита, штрудла и сл. с орасима), *млечњача* (гибаница спремљена с млеком), *тестењача* (врста јела од теста, пита, колачи), *пекмежњача* (гужвара, савијача са пекмезом).

Морамо се осврнути и на статус ових речи у лексичком фонду српског језика јер је њихов знатан део у речницима маркиран територијално и лексеме су означене као покрајинске (квалификатором покр.): 1) *дулечара*; 2) *кајмакуша*, *коренуша*, *јајуша*, *јајаруша*, *изљевуша*, *уљевуша*, *разваруша*; 3) *изљевача*, *мутача*, *кумпирача*, *крумпирача*, *тиквењача*, *маслењача*, *дулечњача*, *грахњача*, *млечњача*, *пекмежњача*; а лексема гужвача у РСАНУ означена је као застарела (маркираност која указује на припадност, односно кретање ка периферији лексичког система).

Према категоријалној припадности анализирани изведенице су именице женског рода, а настале су извођењем (деривацијом), и то суфиксацијом, према творбеном моделу: *корен (творбена основа) + суфикс*.<sup>293</sup>

Творбени модел (који се у дериватолошкој литератури назива и творбени тип) као основну јединицу творбеног система карактерише јединство форманта, јединство категоријалне припадности основинске речи и јединство творбеног значења. Анализираћемо појединачне творбене моделе који су били заступљени у деривацији лексике у нашем корпусу тако што ћемо их, ради прегледности, наводити према суфиксима.

---

<sup>293</sup> Појмовно-теоријски оквир анализе представљају резултати досадашњих испитивања у српској дериватологији, тачније термилошки апарат дат у уводном поглављу *Творбе именица у српском језику* Б. Ћорића (Ћорић 2008: 7–35).

Приликом грађења речи значења мотивних речи се мењају – творбени форманти носе одређена значења која у семантички садржај мотивне речи уносе нове семантичке компоненте. Појмови су именовани према неким својим особинама (у овом случају то су састојак или начин припреме), али се номинације не морају заснивати увек на најтипичнијим обележјима предмета.

Изведенице које припадају једном творбеном типу мотивисане су истом врстом речи, имају исто творбено значење: врста пите припремљена од састојка именованог основинском именицом или основинским придевом (мотивни придев изведен од именице, десупстантивни) или врста пите припремљене на начин именован основинским глаголом.

### Суфикс *-ара*

Основинска реч (мотивна реч) може бити именица или глагол.

Од именица мушког рода (дулек, купус, кукуруз, муруз) суфиксом *-ара* изведени су деривати: *дулечара, купусара, кукурузара, мурузара*.

Од именица женског рода (бундева, смоква) изведени су деривати: *бундевара, смоквара*.

Од глагола (гужвати) помоћу суфикса *-ара* изведен је дериват: *гужвара*.

Дакле, мотивне речи могу бити именице мушког и женског рода и глаголи, а на основу њихове категоријалне припадности разликоваћемо појединачне творбене типове. Док именице означавају састојак (са којим се пита припрема), глаголи означавају начин припремања пите. Творбено значење изведенице је: врста пите припремљене од састојка именованог основинском (мотивном) именицом, односно врста пите припремљене на начин означен основинским (мотивним) глаголом.<sup>294 295</sup>

---

<sup>294</sup> Лексикографске дефиниције представљају дефиниције лексичког значења, али упућују и на њихова творбена значења: **купусара** *пита са купусом*, **кукурузара** *пита од кукурузног брашна*, **дулечара** *пита са дулеком*, **смоквара** *пита са медом и смоквама*, **гужвара** *врста пите чије је тесто местимично набрано, збркано*.

<sup>295</sup> Интересантно је приметити и бројну групу именица које означавају називе ракија добијених сличним творбеним моделом, односно истим творбеним формантом и основинском речју исте категоријалне припадности (*хлебара, дудара, кукурузара, бресквара, јабучара, вишњара, комадара*).

## Суфикс *-ача*

Основинска реч (мотивна реч) може бити глагол, именица или придев.

Од глагола (гужвати, изљевати, мутити, завијати, увијати, савијати) помоћу суфикса *-ача* изведени су деривати: **гужвача, мутача, изљевача, завијача, увијача, савијача**. Творбено значење изведенице јесте врста пите припремљене на начин означен основинским глаголом.<sup>296</sup>

Од именица (јаје, кромпир) изведени су деривати **јајача, кромпирача**.

Од придева (мотивни придев изведен од именице, десупстантивни) изведени су деривати: **јабуковача, маковача, ораховача**. Дериватом суфикса *-ача*, суфиксом *-њача*<sup>297</sup> изведене су лексеме: **дробњача, грахњача, орехњача, маковњача, јабуковача, сировњача, тиквењача, тестењача, маслењача, дулечњача, јабучњача, млечњача, пекмежњача**.

Творбено значење ових изведеница јесте: врста пите припремљена од састојка именованог основинском именицом или именицом од које је изведен десупстантивни основински придев.<sup>298</sup>

## Суфикс *-уша*

---

<sup>296</sup> Навешћемо као илустрацију неке од лексикографских дефиниција: **изљевача** *пита од житког теста које се излије у тепсију и испече*, **мутача** *врста пите умућена од млека, јаја, брашна*, **савијача** *пита од савијених листова теста*. Уз поједине лексеме дате су упућивачке дефиниције, односно синоними: **гужвача** *гужвара*, **савијача** *гужвара*, **увијача** *савијача*.

<sup>297</sup> О деривату *-њача* (наводећи, између осталих, и пример *маковњача*) В. Копривица каже: кад се основа завршава на *-н-* обавезно је умекшавање, вероватно под утицајем примера који су имали *-њ-* већ у придеву (Копривица 2006: 98). Анализирајући именице женског рода са наставком *-ача* М. Стевановић наводи да је код неких од њих „судећи од ока, наставак *-ача* прејотован, рекло би се, наиме, да он чешће гласи *-јача*, јер непосредно претходни сугласник с краја општег (придевског) дела *-н* у изведених именица постаје *-њ*. Он је, међутим, само привидно такав, јер се у ствари у неким случајвима основа придева у општем делу такође завршава предњонепчаним сугласником (исп. бивољи, крављи, вечерњи, ускршњи), па је највероватније да се умекшаност сугласника непосредно пред наставком с ових, под утицајем система, пренела на остале случајеве“ (Стевановић 1970: 532).

<sup>298</sup> Веома бројна група именица која означава алкохолна пића, односно ракије добијена је сличним творбеним моделом (*биберача, кромпирача, кајсијача, белошљивача, дудињача, јагодњача, медњача, јечмењача, кукурузњача, кукурузњача, шпиритужњача, лимуњача, јабучњача, оскорушњача, вишњевача, трешњевача, дуњевача, грозђењача, гроздовача, додовача, лозовача, кајсијовача, клековача, бресковача, јабуковача, крушковача, комовача, нановача, дреновача, куминовача, боровача, дрењиновача, дуњовача, трешњовача, вишњовача, ораховача, оскорушовача*).

Основинска (мотивна) реч може бити:

а) именица мушког рода (кајмак, корен, кромпир) од кога је је помоћу суфикса *-уша* изведен дериват: *кајмакуша, коренуша, кромпируша*;<sup>299</sup>

б) именица женског рода (тиква, јајара<sup>300</sup>) од које је изведен дериват **тиквуша, јајаруша**;

в) именица средњег рода (јаје) од које је изведен дериват: **јајуша**.

Творбено значење ових изведеница јесте: врста пите припремљене од састојка именованог основинском именицом.

Глагол такође може бити мотивна реч (изљевати, уљевати, разварити): деривати *изљевуша, уљевуша, разваруша*. Творбено значење деривата изведеног од глагола као мотивне речи јесте: врста пите припремљене на начин означен основинским (мотивним) глаголом.

На овај начин идентификовали смо неколико творбених модела заступљених у грађењу деривата који су предмет наше анализе.<sup>301</sup> Утврђено је да према категоријалној припадности мотивне речи могу бити именице мушког, именице женског или именице средњег рода, придеви, или глаголи, а њима одговарајуће творбено значење појединих изведеница биће (у зависности од врсте речи): врста пите припремљене од састојка именованог основинском именицом или основинским придевом (при чему је мотивни придев изведен од именице, десупстантивни) или врста пите припремљене на начин именован основинским глаголом.

Продуктивност једног творбеног модела (типа) представља његову способност да постане модел за образовање других речи исте категорије (в. Ћорић 2008: 31). Обично је степен продуктивности директно сразмеран бројној заступљености речи, али то не мора да буде случај. Степен продуктивности,

---

<sup>299</sup> Сродним творбеним моделом настале су и изведенице које означавају ракије: *шећеруша, штиритуша, јаворуша, ђердануша, бећаруша*. Али док *шећеруша* и *штиритуша* имају творбено значење: врста ракије која се добија од састојка именованог основинском именицом, остале имају творбено значење: врста ракије чија је доминантна особина у вези са основинском именицом.

<sup>300</sup> *Јело од јаја* (под **јајара**, РСАНУ).

<sup>301</sup> О вишезначности изведеница добијених суфиксом *-уша* исп. Пецо 1996: 149–156.

плодности може да буде на различите начине изражен<sup>302</sup> и сматра се веома релативним јер свака творбена реч у одређеним приликама може послужити као узор за творбу нових речи ако се јави таква потреба у језику, па један тип од неплоднога може постати плодан. Тако би се одређени типови могли сматрати потенцијално плодним, како језичке појаве и иначе теже да створе одређени систем, што им омогућава економичност и осигурава јаснији пренос поруке (исп. Бабић 2002: 56–58).<sup>303</sup>

Како бисмо испитали продуктивност анализираних творбених модела (прецизније речено њихову потенцијалну продуктивност) обавили смо анкету. Појам продуктивности схваћен је условно, у оквиру уске лексичко-семантичке групе која је предмет нашег испитивања – називи за пите (који представљају део шире лексичко-семантичке групе називи јела).

Одређени значај носи и продуктивност датих, веома сродних творбених модела у другим групама (називи за алкохолна пића, ракије, називи за јела и сл.), на чије смо се постојање при прегледу творбених модела само осврнули, а мерило важности творбеног типа представља и број речи фреквентних у употреби, дакле припадност општем лексичком фонду (синхронијски посматрано, јер је припадност појединих речи савременом језику релативан појам, како се границе лексикона стално померају, а одређена лексика постепено прелази на саму периферију општег лексичког фонда).

Од испитаника је тражено да именују одређене појмове, односно да наведу једночлане називе за пите које су припремљене од одговарајућих састојака: празирук, кокос, киви, броколи, лимун, малина (од којих се оваква јела могу припремати, али и од састојака који нису у таквој употреби, или бар то нису традиционално, што значи да за њих нема одговарајућег, односно у језику

---

<sup>302</sup> Чак и кад се творбени афикс среће у једној речи, таква образовања руски лингвисти сматрају изведеницама, и у том случају у питању је непродуктивна творбена морфема која је или изгубила способност да твори изведене речи или ту способност још није добила (Анчић 1976: 32, у: Клајн 2003: 6).

<sup>303</sup> Разлику између потенцијалне и индивидуалне речи јасно повлачи Бабић: реч која није остварена, али би се по творбеном обрасцу лако и једнозначно остварила назива се потенцијална реч, док је индивидуална творба кад ко начини нову ријеч на темељу досадашњих речи, али на начин за који у језику није постојао творбени узорак, ако је начињена по постојећем творбеном обрасцу, па би тако рекли и други чланови језичне заједнице када би доспели у исту говорну ситуацију, чиме она представља остваривање већ датих језичких могућности (Бабић 2002: 54–55).

одомаћеног назива), како би се проверила продуктивност одговарајућих творбених модела у савременом језику, тј. језичком осећању изворних говорника српског језика.

Међу одговорима се, и поред јасних упутстава, ипак нашао знатан број вишечланих, описних назива по моделу *пита од* (иначе у општој употреби у савременом језику), као и прескочених одговора – који указују на потешкоће (а можда и отпор) испитаника да стварају, кују називе који не постоје у језику. Међутим, одговори који су дати показују доминантне моделе творбе таквих назива, које потврђује већина анкетираних говорника – дакле, када се од њих то тражи, говорници без велике тешкоће творе нове речи по моделу постојећих, а фреквентних у употреби: *кокосара, кокосача, кокосовача, кокосуша, кивијара, кивијача, броколијача, броколуша, лимунуша, лимунача, лимуњача, лимуновача, лимунара, малинуша, малинача, малинара, празилуковача, празилукуша*. Творбену основу представља именица која означава састојак, односно надев, или придев изведен од именице, а забележени суфикси су *-уша, -ара, -ача*. Суфикси су бројчано равномерно заступљени, без доминантне употребе једног од њих, што указује на њихову релативно једнаку потенцијалну продуктивност. Занимљиво је приметити да не постоји превага неког од суфикса ни уз називе воћа које није традиционално пореклом са ових простора, и које стиже на наше трпезе тек последњих деценија као резултат опште глобализације трговине прехранбеним производима у свету.<sup>304</sup>

На основу досадашње анализе можемо рећи да су наведени творбени модели условно речено продуктивни. Иако се њима твори знатан број речи које именују пите, у питању је мања, бројчано ограничена лексичко-семантичка група лексема. Ипак, утврђено је да говорницима српског језика они могу представљати моделе по којима је (у случају потребе) без већих тешкоћа могуће творити нове речи

---

<sup>304</sup> Као илустрацију можемо навести још један пример из савременог језика: у називу романа *Удружење љубитеља књиге и пите љускуше* (Мери Ен Шафер, Ени Бароуз) јавља се лексема **љускуша**. Иако је у питању индивидуализам, указује на продуктивност датог творбеног модела за којим се посеже када је потребно именовати појам за који не постоји одговарајући назив у српском језику (као што не постоји ни сам денотат), а према моделу *пита кромпируша*: *пита од кромпира*, надевена кромпиром, тако и **љускуша**: *пита од љуски*, која садржи љуске, има љуске и сл. У питању је следећи творбени модел: мотивна реч *љуска* (именица женског рода) + суфикс *-уша*.



сличног, јасно препознатљивог значења, што сведочи о њиховој потенцијалној продуктивности. Такође, ова лексика сведочи о бројности лексема које припадају широј лексичко-семантичкој групи називи јела насталих домаћим творбеним средствима, и тиме бацају ново светло на лексику која припада области кулинарства, нарочито на честе судове о доминанцији лексике страног порекла, и снажном утицају других култура и језика на ову сферу свакодневног живота.<sup>305</sup>

## 10. Лексеме које именују јела из религијске и народне обредне праксе

У посебну лексичко-семантичку групу издвојили смо лексеме које се односе на називе јела из религијске и народне обредне праксе. Ова мања група лексема се приликом ексцерпције грађе и формирања корпуса јасно издвојила својом специфичном природом. И поред иницијалног двоумљења одлучили смо да је укључимо у корпус и даљу анализу. Наведене лексеме припадају сфери кулинарске лексике, односно кулинарској терминологији јер означавају јела, али су истовремено обележене и специфичношћу употребе у посебној сфери човековог живота. Наиме, њихова употребна вредност их маркира као специфичне јер именују јела која се користе у религијској или у народној обредној пракси, тако да се односе на денотате који су саставни део обреда или ритуала. Ексцерпирано је укупно 20 лексема, од којих неке имају и своје обличке варијанте:

<b>баба</b>	<i>славски колач; пита од бундева, млека и кајмака</i>
<b>бадњача</b>	<i>хлеб или погача који се пече или једе на Бадњи дан</i>

<sup>305</sup> Као илустрацију можемо навести и подугачак, шаљиви списак пита које је у облику песме саставио Бранко Топић, пописавши и оне које се традиционално, генерацијама спремају у домаћинствима, вештином која се преноси с колена на колено. Хумористичка интонација песме *Пите* „заснована је на асиндетском низању досетки о називима разних врста пита” (Костић, Миљковић 2015: 20): „Пита чврка, / Пита цилитуша, / Пита гужвара, / Пита онако, / Пита Мисир-пита... / Пита зељаница, / Пита сирница, / Пита кромпируша / Пита дробуша, / Пита јајара... / Пита савијача, / Пита зазљевуша, / Пита бундевара, / Пита кајмакуша, / Пита базламача. / Ачак пита, / Бул пита, / Луфт пита, / Шам-пита, / Крем-пита, / Лења пита / И питино дете!”

<b>браварица</b>	<i>божићни колач<sup>306</sup></i>
<b>варица</b>	<i>жито што се вари на Вариндан, дан св. Варваре</i>
<b>василица</b>	<i>колач који се по обичају меси на Василијевдан (Нову годину)</i>
<b>васиљица</b>	<i>василица</i>
<b>жито</b>	<i>кувана пшеница која се једе на даћи или слави, кољиво</i>
<b>колач</b>	<i>култни крух, хлеб испечен о неким празницима од финога брашна у облику круга или колута, обично с украсима од теста на површини: божићни~, славски~</i>
<b>кољиво</b>	<i>кувана пшеница, помешана са шећером и орасима, коју свештеник благосиља и прелива вином, а гости једу (обично на славама и даћама)</i>
<b>масоница<sup>307</sup></b>	<i>погача изломљена и посута медом</i>
<b>мацес</b>	<i>бесквасни хлеб у виду танких листова које Јевреји, Жидови једу у време Пасхе<sup>308</sup></i>
<b>младенчићи</b>	<i>колачићи преливени медом који се у Србији месе о Младенцима</i>
<b>навора</b>	<i>в. нафора</i>
<b>напора</b>	<i>в. нафора</i>
<b>нафора</b>	<i>комадић, коцкица посвећеног хлеба, круха који се у православној цркви дели после литургије<sup>309</sup></i>
<b>панахија</b>	<i>кољиво</i>
<b>погача</b>	<i>врста колача у облику округлог хлеба од финог, белог брашна, маслаца, јаја и шећера који се обично припрема за ускршње празнике: ускршња ~</i>

<sup>306</sup> У РСАНУ ова лексема дефинисана је на следећи начин: *хлеб у облику брава који се за Нову годину пече за чобане.*

<sup>307</sup> Лексему **масоница** прикључили смо овој групи јер се односи на денотат који има обредну функцију. Иако би се на основу лексикографске дефиниције дате у РМС могло закључити да она именује врсту једноставног јела од хлеба, који је присут, преливен чиме (као што је то нпр. **машћеница**), обредна функција јасно је истакнута у дефиницијама других лексикографских приручника, па тако РСАНУ наводи значење: *врста свадбеног колача („погача изломљена и посута медом што се даде сватовима кад доведу девојку”, под масоница, РМС), а ЕР – погача василица (под масло, ЕР).*

Сматрамо да је у РМС дошло до пропуста приликом дефинисања ове лексеме јер важна диференцијална сема која се односи на специјалну функцију није наведена.

<sup>308</sup> У РСАНУ **мацес** је упућен на облик **маца** (дајући тиме другом облику предност), док РМС ту лексему не бележи.

<sup>309</sup> Дефиниција у РСАНУ нешто је прецизнија: *освећен хлеб (у комадићима, коцкицама) који се у православној цркви дели верницима после литургије.*

<b>поскура</b>	<i>обредни хлеб у православној литургији, нафора</i>
<b>поскурица</b>	<i>дем. од поскура</i>
<b>проја</b>	<i>хлеб или погача од кукурузног брашна што се пече за крсну славу</i>
<b>проскура</b>	<i>просфора</i>
<b>проскурица</b>	<i>дем. од проскура</i>
<b>просфора</b>	<i>бесквасни пшенични хлеччић са утиснутим словима Христова имена и др. знацима који симболизују тело Христово; употребљава се у православној цркви за причест и дели верницима као нафора</i>
<b>техара</b>	<i>врста ускршњег колача с јајетом у средини</i>
<b>техарица</b>	<i>дем. од техара; техара</i>
<b>чесница</b>	<i>погача или пита која се меси за Божић и у коју се обично метне златан или сребрн новац</i>

Унутар ове лексичко-семантичке групе можемо издвојити мање подгрупе:

1) лексеме које именују врсте хлеба и пецива: а) врсте хлебова који се праве и намењују за различите намене (**баба, бадњача, браварица, василица/васиљница, колач, масоница, мацес, навора/напора/нафора, погача, поскура/проскура/просфора, поскурица/проскурица, проја, техара, техарица, чесница**); б) колачићи (**младенчићи**);

2) лексеме које именују врсте вареног жита (**варица, жито, кољиво, панахија**).

Све забележене лексеме односе се на храну која се обичајно и/или обредно употребљава у православном хришћанству<sup>310</sup>, поједине у црквеној пракси, а већина у традицијској, осим једне лексеме (**мацес**), која припада јудејској обредној традицији. Лексеме прве подгрупе именују јела од теста: врсте (обредног) хлеба и пецива, док лексеме друге групе именују јела од (куваног) жита. Уопштеније посматрано, именована јела могу се свести на заједнички

<sup>310</sup> Ова храна припрема се за одређене црквене обреде (као што је литургија), односно за прослављање црквених и народних празника (Бадњи дан, Божић, Ускрс, Вариндан, Василијевдан; Младенци, крсна слава), или за обреде поводом упокојења (даћа), или народне обичаје приликом венчања, свадбе.

чиниолац – основни састојак од кога су припремљена, а то су жито или производи од жита (брашно). Уопште, важно је напоменути да се „у обредном контексту хлеб и обредна пецива сматрају... најважнијим етнографским универзалијама словенских народа” (Јанићијевић 2010: 77), што можемо потврдити и стањем у нашој грађи. „У структури многих народних обреда, као неизоставни материјани доказ преображавања (од семена, жита, брашна, до хлеба) које одговара човековој путањи, али и линији времена у природном циклусу – рађања, буђења вегетације, трајања, умирања и поновног рађања, хлеб је присутан у обичајима годишњег и обичајима животног циклуса: у свадбеним обичајима, обичајима код рођења и у погребним обичајима. Тако је и у традиционалној култури српског народа хлеб, тј. култни колач (справљан од хлебног теста), имао велики значај у свим обредима који су пратили и били саставни део животног и годишњег празничког понашања”, а култни хлеб се, према новијим етнолошко-антрополошким проучавањима, сврстава у симболе традиционалне празничне културе којима се обезбеђује општа плодност и обиље у наредном аграрном раздобљу (Живковић 2015: 36).

Највећи број лексема (њих 14) именује врсте култног, обредног хлеба које се припремају за одређене верске (црквене или народне) празнике, односно црквени обред. Једна лексема именује врсту хлеба који се користи као део свадбеног обичаја. Заступљеност ове лексике у књижевном језику сведочи о значају хлеба као ритуалне хране код говорника српског језика<sup>311</sup>.

---

<sup>311</sup> И потврђује налазе бројних како лингвистичких тако и етнолошких студија које се овом и сродном лексиком (претежно у дијалектолошким оквирима) исцрпно баве (исп. радове у зборницима *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине* (Милорадовић (ур.) 2011) и *Традиционална естетска култура: хлеб* (Жунић (ур.) 2010), а нарочито: Ивановић-Баришић 2014, Радовановић 2014, Јанићијевић 2010).

О улози и значају обичајних хлебова и обредне хране уопште читамо: „Када је у питању обредна исхрана, треба напоменути да намирнице које се употребљавају нису оне којих нема и у свакодневној исхрани. Оне, међутим, у одређеном времену – празничном, на пример – прибављају себи ново, измењено значење у поређењу са оним које имају у свакодневици. Најзначајнији сегмент обредне исхране бива хлеб... У свим обичајима празничног и животног циклуса њему припада значајно, чак почасно место” (Милорадовић (ур.) 2011: 14). Овакав процес преобраћења профаног у натприродно Елијаде назива хијерофанијом (Елијаде 2003: 68). Такође, у обичајима годишњег (календарског) и животног циклуса „садржани су показатељи који упућују на спознају да је готово сваки период човековог овоземаљског трајања испуњен постојањем неког облика хлеба. Значај и улога хлеба нису се много изменили у обичајно-обредном смислу, иако је приметно да се број врста обичајних хлебова смањило” (Ивановић-Баришић 2014: 63). О типовима и симболици назива обредних хлебова у календару балканских Словена према празницима (нпр. **бадњак**, **василца**), мотивима (нпр. **чесница**) или сфери живота (нпр. **говедарица**) пише А.

Поједине лексеме имају своје обличке варијанте: **василица/васиљница, навора/напора/нафора, поскура/проскура/просфора**, настале у процесу творбе, односно у процесу адаптације у српском језику. Међутим, њихова позиција у лексичком фонду српског језика и нормативни статус нису једнаки. Док су облици **василица** и **васиљница** равноправни<sup>312</sup> и једнако територијално маркирани у Речнику МС као покрајинизми, облици **навора, напора** и **нафора** нису. Лексема **нафора** представља термин који је у Речнику МС маркиран посебном ознаком – навођењем квалификатора његове употребне вредности у црквеној сфери. С друге стране, облик **напора** упућен је на основни облик лексеме, чиме га можемо сматрати равноправним, варијантним обликом истог статуса, док је облик **навора** обележен као покрајински<sup>313,314</sup>. У случају облика **поскура/проскура/просфора** основним, препорученим обликом коме се даје предност у Речнику МС можемо сматрати облик **просфора**, уз који је наведена опширнија дефиниција, као и ознаке порекла и употребне сфере: грч(ки)., цркв(ено).<sup>315</sup> Облик **проскура** упућен је на њега, уз навођење истих квалификатора, док уз облик **поскура** стоји само етимон, изостављена је сфера употребе, али је дата самостална дефиниција, без повезивања са обликом **просфора**, или **проскура** (што можемо сматрати лексикографским пропустом).<sup>316</sup>

---

Плотникова у другој свесци часописа *Кодови словенских култура*, посвећеној храни и пићу, тачније представама словенских народа о храни и пићу (Плотникова 1997).

<sup>312</sup> Њихова равноправност показана је и лексикографским поступком, односно употребом знака једнакости у речничкој дефиницији.

<sup>313</sup> А у РСАНУ обележен је као дијалектизам.

<sup>314</sup> Прегледали смо и *Енциклопедију православља* (ЕП), као релевантан енциклопедијски речник српске православне културе, и утврдили да је у њему регистрован једино облик **нафора** (додуше упућен на лексему, односно одредницу **анафора** (као *принос бескрвне жртве*), које у нашем корпусу нема јер у РМС није регистрована са тим значењем; у РСАНУ га налазимо, али обележеног квалификатором заст(арело.) уз упућивање на облик **нафора**). То говори у прилог давању предности овом облику у стандардном језику у односу на друга два наведена.

<sup>315</sup> Предност наведеном облику дата је и у другим речницима: КШ предност даје облику **просфора**, на који је упућен облик **проскура**, док облика **поскура** нема евидентираног; у ЕР под одредницом **просфора** наведене су и варијанте и изведенице: **проскура, проскурица, поскура, поскурица**.

<sup>316</sup> Занимљиво је приметити да облик **поскура** има већи број деривата од конкурентних облика: у РМС их је 7 (у односу на 2 деривата облика **проскура**, односно ниједан код облика **просфора**), што сведочи о употреби ове позајмљенице у језику, њеној адаптираности и уклопљености у лексички систем српског језика. Управо је наведено могло збунити лексикографе у давању предности одређеном облику.

Такође, поједини лингвисти не слажу се са принципом лексичког нормирања у речницима стандардног, односно књижевног језика, али се у ту проблематику нећемо упуштати јер то није предмет овог рада.

О позицији лексема ове лексичко-семантичке групе у лексичком фонду српског језика сведочи и њихова територијална маркираност (у РМС обележена употребом квалификатора покр.). Чак 10 лексема (односно њихових појединачних семантичких реализација која су предмет наше анализе у овом поглављу)<sup>317</sup> од 20 колико их је у овој лексичко-семантичкој групи – припада покрајинској лексици, односно периферији лексичког система књижевног језика: **баба, браварица, василица/василица, масоница, младенчићи, навора, погача, проја, техара, техарица**<sup>318, 319</sup>. Примећујемо да су у питању претежно речи домаћег порекла (осим лексема **навора** и **погача**).<sup>320</sup>

Остале речи домаћег порекла нису маркиране, односно немају квалификатор употребе, па се на основу тога може сматрати да припадају основном лексичком фонду. У питању су лексеме: **бадњача, варица, жито, колач, чесница**.<sup>321</sup> Овим речима прикључићемо и обличке варијанте деривата позајмљенице (насталих на домаћем језичком терену) **поскурица/проскурица**.

С обзиром на порекло лексике, поред наведених лексема домаћег порекла (укупно 14) издвајамо и речи страног порекла (њих је 6). То су: **кољиво, мацес, панахија, навора/напора/нафора, погача, поскура/проскура/просфора**. Међу

---

На сличан начин поступљено је и у РСЈ: облици **просфора** и **проскура** носе ознаке грч. цркв., а **поскура** само грч. без ознаке припадности црквеној употребној сфери. Занимљив је и избор лексема које су се нашле у овом једнотомном речнику: **нафора, нафорњак, поскура, проскура, проскурица, проскурњак, просфора** – аутори су сматрали да треба да се нађу у речнику тог обима, док су у *Енциклопедији православља* (ЕП) забележене само лексеме **просфора, проскурњача**.

<sup>317</sup> У појединим случајевима покрајинско је управо ово подзначење (док лексема у основном значењу није: нпр. **погача, проја**).

<sup>318</sup> Убројан је и облик деминутива, уз који се не наводи квалификатор (тако налаже лексикографска пракса), већ се он подразумева.

<sup>319</sup> Неке од ових лексема нису обележене наведеним квалификатором у РСАНУ (нпр. **баба, василица**), али с обзиром на разлику у типу речника (речник народног и књижевног језика), као и на време када су његови први томови објављени, то можемо сматрати очекиваним. Овим се нисмо додатно бавили јер није релевантно за нашу анализу.

<sup>320</sup> О лексеми **техара** ЕР не даје других података осим њеног значења и евидентирања деминутивног облика **техарица** (са истим значењем). Како нисмо пронашли других података о њеном пореклу, а у РМС нема етимона, уврстили смо је међу речи домаћег порекла.

<sup>321</sup> То закључујемо на основу информација које налазимо у РМС, односно начина лексикографске обраде ове лексике. Међутим, актуелност појединих лексема може се довести у питање. Дискутабилна је за лексеме: **бадњача** и **варица**. За просечног говорника српског језика данас она би пре представљала маркирану лексику, која припада периферији, а не центру лексичког фонда (нпр. за лексему **варица** Вуков *Рјечник* је потврда, зато није стављен квалификатор покр., што је лексикографски принцип при изради наших нормативних речника).

њима су 4 грецизма, 1 романизам (**погача**)<sup>322</sup> и 1 реч хебрејског порекла (**мацес**), која именује појам који припада хебрејској религији. Велики број позајмљеница из грчког језика очекиван је међу лексиком овог типа јер су у питању речи које се односе на хришћанско-православне обредне елементе, и припадају слоју позајмљеница које су одавно ушле у наш језик.<sup>323</sup>

Осврнућемо се и на морфолошке одлике ове лексике – с обзиром на род именица, већина лексема је женског рода, њих 15 (**баба, бадњача, браварица, варица, василица/васиљница, масоница, навора/напора/нафора, панахија, погача, поскура/проскура/просфора, поскурица/проскурица, проја, техара, техарица, чесница**), мушког рода су 3 лексеме (**колач, мацес, младенчић**), а средњег 2 (**кољиво, жито**).

С обзиром на очекивану одлику термина да немају развијену полисемантичку структуру испитали смо лексеме које припадају овој групи и из тог угла<sup>324</sup>. Једнозначне лексеме су: **василица/васиљница, кољиво, масоница, мацес, младенчићи, навора/напора/нафора, панахија, поскура/проскура/просфора, поскурица/проскурица, техара, техарица**. Од наведених 11 лексема 6 је домаћег порекла, а 5 страног.

Позајмљенице које припадају овој лексичко-семантичкој групи скоро су доследно моносемичне, а једино је код лексеме **погача** присутна полисемија. Очекивано је да позајмљенице не развијају полисемију. С обзиром на ову особину (моносемичност) наведене лексеме представљају праве, типичне термине.

Вишезначне лексеме су: **баба, бадњача, браварица, варица, колач, погача, проја**. С обзиром на дистрибуцију терминолошких значења у њиховим полисемантичким структурама, ове лексеме можемо поделити у три групе. У прву групу спадају оне лексеме код којих је примарно значење кулинарско, док

---

<sup>322</sup> Примећујемо да ова лексема није обрађена у *Великом речнику страних речи и израза* (КШ).

<sup>323</sup> Постојање различитих варијантних облика лексема (као што су **навора/напора/нафора, поскура/проскура/просфора**) које су одавно ушле у наш језик па би било очекивано да је процес адаптације давно завршен, објашњавамо њиховом употребом у народном језику, односно понарођавањем црквених термина.

<sup>324</sup> Задржавајући се на начину на који је семантичка структура лексема приказана у РМС.

секундарно значење није (**браварица**<sup>325</sup>, **варица**). У другој групи су лексеме код којих је једно од секундарних значења термилошко, односно термин који припада кулинарској лексици (**баба**, **бадњача**). У трећем случају, код лексема **колач**, **погача**, **проја** – и примарно значење јесте кулинарско (али не припада овој лексичко-семантичкој групи, већ некој од претходних), док је једно од секундарних значења оно које овде анализирамо. Занимљиве су лексеме које су вишезначне у оквирима терминологије кулинарства јер се код њих јавља терминологизација у посебном домену употребе, у овом случају религијској, односно обредној пракси.

Интересантно је приметити да само лексема **колач** развија полисемију даље из анализаног значења – и представља пример за ланчану полисемију<sup>326</sup> (терцијарно значење (у РМС: 2 б. *крух, хлеб издуженог, округлог облика*) развијено је из секундарног).

Испитаћемо и евентуално постојање синонимије код лексема ове групе, с обзиром на то да синонимија није својствена терминима, и само се у ретким, типичним случајевима јавља у термилошком систему<sup>327</sup>. У овој групи јавља се код лексема: **жито**, **кољиво**, **панахија**, које чине синонимски низ у коме је прва лексема домаћег, док су друге две страног порекла. Употреба синонимних лексема различитог порекла управо представља типичан случај појаве синонимије у термилошким системима, и један је од разлога због којих се овакве речи називају и термилошким дублетима. Синонимија се такође јавља код лексема **навора/напора/нафора** и **поскура/проскура/просфора** позајмљеним из грчког језика. У питању су делимични синоними (иако можда та разлика у значењу није довољно јасно показана у наведеним речничким дефиницијама, па би се могло помислити да се своди само на дистинкцију – 'комадић посвећеног хлеба' : 'обредни хлеб'; ове лексеме нису потпуни синоними баш због употребне обредне

---

<sup>325</sup> РСАНУ има другачији, обрнут редослед значења, па је примарно значење ове лексеме: *појата* у којој се држе брави. С обзиром на то да су значења могла бити, а вероватно и јесу развијена независно (преносом номинације индукованим метонимијом, односно метафором) према мотивној речи (брав), нећемо се у то даље упуштати, осим што закључујемо да је према РМС семантика ове лексеме непрозирна, док РСАНУ баца другачије светло на значење речи и њену творбену семантику.

<sup>326</sup> Према Апресјановој подели полисемије (Драгићевић 2007: 133).

<sup>327</sup> Исп. Гортан-Премк 1997: 122.



нијансе у значењу: **просфора** је назив за посебно припремљен хлеб (украшен словима ИС(УС) ХР(ИСТС) НИ КА) док се не (унесе у олтар и) освешта на литургији, уз причешће, посебним молитвама), а **нафора** представља комадиће таквог хлеба који се верницима (као део обреда) деле након литургије. Такође, лексема **техарица** својом значењском нијансом улази у синонимски однос са лексемом **техара**, од које је изведена (деминутив има исто значење као основинска реч).

Осврнућемо се и на постојање деривације код појединих лексема ове лексичко-семантичке групе јер нам та информација указује на статус лексеме у лексичком систему. У РМС забележени су једино деривати лексема **погача** (два деривата<sup>328</sup> *погачар*, *погачарица*), **кољиво** (само један дериват, придев *кољивни*), **поскура/проскура** (укупно 8 деривата). Конкурентни облици **поскура/проскура/просфора** различито остварују свој творбени потенцијал (о чему смо већ говорили). Облик **поскура** има забележен највећи број деривата (6 лексема), облик **проскура** има само 2 забележена деривата, док облик **просфора** уопште нема забележених деривата.

Лексема **поскура** има првостепене деривате: *поскурица*, *поскурача*, *поскурни*, другостепене: *поскуричарка*, *поскурњак*, као и један трећестепени дериват: *поскурњача*. Што се тиче семантике деривата, лексеме **погача** и **поскура** мотивишу деривате који означавају лица (*погачар*, *погачарица*, односно *поскуричарка*, *поскурача*), а облици лексеме **поскура/проскура** мотивишу и деривате који означавају предмете (1. *поскурица*, *поскурњак*, *поскурњача*, односно 2. *проскурица*, *проскурњак*). Како су у питању првостепени, другостепени и трећестепени деривати, мада су малобројни, бележимо их јер су изведени од речи страног порекла и њихово постојање сведочи о адаптираности тих позајмљеница у лексички систем српског језика. Иако је питање колико су те лексеме данас у употреби, свакако сведоче о творбеној адаптираности у некој ранијој фази развоја српског језика.

---

<sup>328</sup> У значењу: особа (мушкарац, односно жена) која носи погачу на дар невести или породилји као део народног обичаја.

Облици **поскура** и **проскура** имају деривате који припадају истом терминолошком систему и истој лексичко-семантичкој групи, деминутиве **поскурица** и **проскурица**.

Анализиране лексеме домаћег порекла према саставу можемо поделити на просте и изведене. Указаћемо на неке занимљивије појаве код изведених речи и извршити њихову творбено-семантичку анализу. Лексеме **бадњача**, **варица**<sup>329</sup>, **василица**, **васиљица**, **младенчић(и)** представљају изведенице мотивисане именом празника за који се јело припрема (мотивна реч је именица), а изведене су помоћу суфикса *-ача*, *-ица*, *-ић*. Лексема **браварица** мотивисана је вероватно обликом (колач у облику брава) и/или наменом (намењен чобанима, онима који чувају браве)<sup>330</sup>, односно именицама које означавају домаћу животињу и/или онога који ту животињу чува. Две лексеме представљају деминутиве именица које такође припадају анализираној лексичко-семантичкој групи: **поскурица/проскурица**, **техарица**. Лексема **техарица** поред деминутивног значења именице **техара** означава исти семантички садржај као наведена именица, представљајући тако и њен синоним.

Неке од лексема које су предмет наше анализе улазе у састав вишелексемних спојева, па су тако у РМС у оквиру речничког чланка забележени и поједини фразеологизми, односно изрази.<sup>331</sup> Не очекујемо да термини (с обзиром на уобичајено одсуство секундарних, метафоричних значења) могу учествовати у творби фразеологизама, па је важно евидентирати фразеолошке јединице чију компоненту чине лексеме из нашег корпуса. Навешћемо их<sup>332</sup>:

---

<sup>329</sup> Могућа је и другачија мотивација, односно двострука мотивација: именица **Вариндан** / глагол **варити**.

<sup>330</sup> Анализирајући лексику војвођанског ареала, Малина Ивановић-Баришић пише о фигуралним хлебовима који су се тицали одређеног сегмента домаћинства: „различити делови домаћинства имали су „своје” хлебове, на шта упућују и њихови називи – *виноград... волови с јармом, крава с телетом*” (Ивановић-Баришић 2014: 56).

<sup>331</sup> Г. Вуковић сматра да се бројност фразеолошких синтагми чија је компонента лексема хлеб може приписати и култном, религијском и симболичком значењу хлеба, док се нека друга јела (нпр. *погача* или *кољиво* односно *панаџа*) која се могу на основу намене сврстати у сличну категорију, јављају тек у сасвим малом броју фразама, а „упркос богатом инвентару оваквих реалема, у саставу фразеолошких синтагми број назива за обредна јела сасвим је занемарљив” (Вуковић 1994: 40–41).

<sup>332</sup> Наводимо оне који садрже као компоненте лексеме из анализиране групе, уз фразеолошко глобална значења дата у табели.

**кољиво** (*мирише на кољиво*<sup>333</sup>; *појести коме кољиво*), **панахија** (*појести кому панахију*), **навора** (*наворе ми!*), **погача** (*замирисао је на погачу; јести, ломити с ким једну погачу*).<sup>334</sup>

<b>мирише на кољиво</b>	<i>неће дуго живети, умреће скоро</i>
<b>појести коме кољиво</b>	<i>надживети кога</i>
<b>појести кому панахију</b>	<i>преживети, надживети кога</i>
<b>наворе ми!</b> <sup>335</sup>	<i>као заклетва: тако ми свега</i>
<b>замирисао је на погачу</b>	<i>близу је смрти</i>
<b>јести, ломити с ким једну погачу</b> <sup>336</sup>	<i>заједно живети</i>

Према лексичком значењу компонената у саставу фразеолошких јединица, које је у нефразеолошкој бази мотивисало фразеологизам (према подели датој у монографији Драгане Мршевић-Радовић *Фразеолошке глаголско-именичке синтагме у савременом српскохрватском језику*<sup>337</sup>) наведени фразеологизми припадају онима који се односе на човека и његово непосредно окружење, тачније представљају фразеолошке јединице чије компоненте означавају култне, религијске обичаје, веровања и празноверице<sup>338</sup> (чиме се ова група фразеологизама одваја од осталих наведених у претходним поглављима у оквиру других лексичко-семантичких група, који (сви) представљају фразеолошке јединице чије компоненте означавају „кућу, покућство, кућни живот и сл.” (Мршевић-Радовић 1987: 31)).

Поједини фразеологизми имају синонимна значења: *појести коме кољиво / појести коме панахију; мирише на кољиво / замирисао је на погачу.*

<sup>333</sup> У РСАНУ забележен је и фразеологизам: *носити кољиво у цепу* (са истим значењем).

<sup>334</sup> Још једна лексема из ове групе има забележене фразеологизме у РСАНУ, у питању је **колач**: *кућна свећа и колач* (једина мушка особа у целој породици, једина мушка глава у кући); *ломити колач* (доносити одлуку, одлучивати се). Има још регистрованих фразеологизама, али тешко је са тачношћу утврдити који су међу њима мотивисани кулинарским значењем лексеме која улази у њихов састав. О магијско-ритуалној употреби мешања колача, магијско-ритуалној функцији колача која је мотивисала настанак значења в. Вуловић 2016: 134.

<sup>335</sup> Ова фразеолошка јединица обележена је квалификатором нар(одно).

<sup>336</sup> Питали смо се да ли уврстити овај фразеологизам у табелу и да ли је лексема **погача** као компонента фразеолошке јединице употребљена у значењу обредног хлеба или свакодневне намирнице. Чини се да су оба тумачења могућа, па тако овај фразеологизам може бити утемељен на слици дељења хране као знака заједништва (исп. Хрњак 2007: 199), али и на обредном ломљењу погаче приликом прослављања породичне славе, коју затим укућани и гости деле између себе.

<sup>337</sup> Мршевић-Радовић 1987: 30–31.

<sup>338</sup> Наведени су као примери за ову групу управо фразеологизми *мирисати на кољиво* и *изјести коме панахију* (Мршевић-Радовић 1987: 31), које овде анализирамо.

Како бисмо анализирали начин лексикографске обраде ове лексике, испитаћемо имају ли квалификатор употребне вредности, односно податак коме термилошком систему припадају, у овом случају – ознаку припадности термилошком систему кулинарства (кув.). Ниједна од лексема (односно одговарајуће значење, семантичка реализација) из ове групе у РМС није означена квалификатором кув(арство). Иста је ситуација и у РСАНУ. Практичан проблем у лексикографској обради представља управо идентификација термина. Може се поставити и питање припадности анализираних лексике овом термилошком систему, али ако пођемо од принципа ексцерпције лексике које смо поставили на самом почетку овог рада (називи јела, термички обрађени) јасно је да је и ову лексику требало укључити. Дакако, разликује се својом специјалном употребом. Домен употребе у појединим је случајевима и експлицитно обележен одговарајућим квалификатором уз лексему: фолкл(ористички).<sup>339</sup>, односно цркв(ено)<sup>340</sup>.<sup>341</sup> Начин на који су значења лексема дефинисана у речнику – као хлеб, колач или жито (кувано), уз наглашену функцију припреме, конзумирања за одређени празник, обред – спроведен код свих, доследно, потврђује наведено.

Посматрање оваквог лексичког микро-система олакшава уочавање мањкавости у лексикографској обради. Проблем пре свега представља непостојање одговарајућег термилошког речника, што је предуслов за ваљану обраду термина одређеног терминосистема, а пракса је показала да су у дескриптивним речницима добро обрађени термини области из којих имамо добре термилошке речнике. На основу анализираних недоумица у вези са значењем лексема, синонимским односима у које евентуално ступају можемо закључити да је обредна, култна храна непрецизно, а понекад чак нејасно дефинисана (није јасна њена обредна функција).

---

<sup>339</sup> Техара.

<sup>340</sup> Нафора, проскура, просфора.

<sup>341</sup> Обележавање домена употребе требало би доследније спровести, па би тако нпр. лексеме (или њихове одговарајуће семантичке реализације) **нафора**, **просфора**, **мацес** имале квалификатор рлг., **колач** цркв., **младенчићи** етн.

#### IV. О фразеолошким јединицама с кулинарском лексиком

Како су лексеме које именују јела показале способност учествовања у изградњи фразеолошких значења, томе ћемо посветити више пажње.

Лексика која припада истраживаном корпусу улази у састав различитих врста вишелексемних спојева, који се у дескриптивним речницима српског језика бележе као посебан део речничког чланка, под квалификатором *изр.* (израз). При томе, наводе се термилошке синтагме, фразеологизми, изреке, пословице и сл., што спада у предмет проучавања фразеологије у ширем смислу. Фразеологија у ужем смислу проучава фразеологизме као релативно стабилан експресиван спој у форми недовршене реченице који се репродукује, а има још и особине идиоматичности, конотативности и секундарну номинацију (Мршевић-Радовић 1987: 12). Фразеологија у ширем смислу укључује у истраживања и разне врсте устаљених вишелексемних спојева који се репродукују у језику, те обухвата осим фразеологизама и пословице, изреке, изразе, узречице, крилатице, заклетве и сл. форме (Вуловић 2015: 13). Узимајући у обзир природу прикупљене грађе за овај рад, која подразумева фразеологизме, изреке, узречице и пословице, представићемо врсте фразеолошких јединица које спадају у предмет проучавања фразеологије у ширем смислу.

У грађи се издвајају и термилошке синтагме, које нисмо обрађивали, а које као вишелексемне форме углавном имају једно значење и не спадају у фразеолошке јединице, јер немају секундарну, већ примарну номинациону функцију (Мршевић-Радовић 1987: 14). Такве су нпр.: **бели мрс** *млечни производи (кајмак, сир, маслац и др.), бели смок* *млеко и млечни производи, руска салата* *хладно, пикантно јело које се састоји од на комадиће изрезаног поврћа, зелени, тврдих јаја, шунке и сл., зачињено и преливено мајонезом, кисело тесто* *тесто с квасцем.*

Једна од категоријалних особина фразеолошке јединице као вишелексемног споја јесте сложеност структурног облика. Фразеолошке јединице које у свој

састав укључују разматрану лексику јављају се у следећим структурним облицима<sup>342</sup>:

а) именичке конструкције: **тандара-мандара, лозова супа, чорбине чорбе чорба, насушни (свагдашњи, свакидашњи) хлеб (крух), горак (мученички) крушац, суви крушац, бели хлеб, горак хлеб, кора хлеба, лак хлеб, суви хлеб, тврда кора хлеба, хлеб и с хлеба (с хлебом), царев хлеб, магла (помрчина и сл.) као тесто.**

б) придев+поредбена конструкција: **мокар као моча, добар као крух (хлеб), као комад круха потребан.**

в) глаголско-именичке конструкције: **варити своју чорбу, загустити супу, кусати чију чорбу, направити (од кога) паприкаш<sup>343</sup>, осолити (запарити, запржити, скувати) коме чорбу, просути (на кога) пасју чорбу, надати се (томе, овоме) колачу, скакати (свијати се) на (у) колаче, умесити (испећи, спремити) коме колач, бити без руха и круха, бити (живети) на белом круху, доћи до корице круха, доћи до свога круха, стећи свој крух, изнети (пред кога) крух и со, јести крух из много пећи, јести раднички, чиновнички и сл. крух, јести свој крух, јести туђи крух, живети о свом руху и круху, живети о суху круху (на сувом хлебу), поћи трбухом за крухом, заборавити чији крух, живети на туђем круху, направити лепињу (од кога), дати (коме) погачу за проју, јести (ломити) с ким једну погачу, тражити (хтети) хлеба код (поред) погаче, тражити преко хлеба погачу, умесити (коме) горку погачу, замирисати на погачу, бити на белом хлебу, дочекати (кога) с хлебом и сољу, имати своје парче (свој комад) хлеба (јести свој хлеб), јести (с ким) со и хлеб, јести хлеба без мотике, јести чији хлеб, тражити хлеба преко погаче, узети коме хлеб, јести хлеб.**

г) глагол+поредбена конструкција: **марити (за кога, што) као за фратарску чорбу, обилазити као мачак око вреле (вруће) каше, омиче се као масна**

---

<sup>342</sup> Према традиционалној структурној подели фразеолошких јединица на три основна структурна облика: предлошко-падежни, синтагматски и реченични, при чему се води рачуна и о морфолошким категоријама лексема (врста речи) које улазе у састав анализираних фразеолошких јединица (исп. Вуловић 2015: 80–81).

<sup>343</sup> У КШ овај фразеологизам обележен је квалификатором шаљ(иво). и дефинисан нешто прецизније: *премлатити, поразити, уништити кога*. Треба споменути још једну фразеолошку јединицу која припада овој групи: *наћи се у сендвичу бити у незгодном положају, између две неприлике (у спорту или животу)*, такође забележену у КШ.

кобасица, развукао као тесто за колаче, треба (ми, ти и сл.) као парче хлеба, урадио као Наста ташке.

д) реченичне (и пословичне) конструкције: **откако је постао још није иза њега подробац остао, алал му ћуфта, страхић кашу хлади, тешко каши туђе млеко чекајући, жежен кашу хлади**<sup>344</sup>, **кад је каше није млијека, а кад је млијека није каше**,<sup>345</sup> **неће мачка кобасице**<sup>346</sup>, **посркао ти је ђаво чорбицу, (у) свакој чорби бити мирођија, више је дана него кобасица, ко би свему свету умесио колача, добро је кад крух затече, из тога брашна неће бити круха, не тражи круха над погачом (преко погаче), што је круха, у мени је, што је руха, на мени је, што је одвише, ни с крухом не ваља, туђи је крух горак, лакоме су очи код погаче, лези хлебе (хлебу) да те једем, нема за нас овде хлеба.**

Забележене фразеологизме приказали смо у оквиру лексичко-семантичких група где су разврстани формално, на основу припадности кулинарске компоненте која улази у састав фразеолошке јединице. Напомињемо да нису наведене све фразеолошке јединице у чији је састав ушла одређена лексема, већ само оне у којима је та лексема компонента у свом кулинарском значењу.

Преглед целокупне фразеолошке грађе из нашег корпуса, која обухвата 102 јединице,<sup>347</sup> представићемо у табели, наводећи и њихова значења<sup>348</sup>:

јуха	<b>лозова јуха</b>	<i>фиг. вино</i>
кајгана	<b>као светог Петра кајгана</b>	<i>прескупо</i>
каша	<b>хладити кашу</b>	<i>тражити излаз из мучне ситуације</i>

<sup>344</sup> У разговорном стилу, као синонимична пословична конструкција јавља се и **ко се о млеко опече тај и у јогурт дува**, чија је компонента лексема **јогурт**. Ова лексема припада кулинарској терминологији у нешто ширем смислу схваћеној, која би обухватила и млечне производе. О културној позајмљеници **јогурт** и наведеној пословици в. Петровић, Ђинђић 2015.

<sup>345</sup> Навешћемо и фразеологизам забележен у РСАНУ: **ако Божић неће каше, хоће деца**.

<sup>346</sup> Исп. варијантну фразеолошку јединицу у разговорном стилу: **неће маца сланин(и)је**.

<sup>347</sup> Регистровано је 27 лексема које се јављају као компоненте 102 фразеолошке јединице, што донекле одговара резултатима претходног истраживања кулинарске лексике у фразеологији (на другачијем корпусу) Г. Вуковић (Вуковић 1994). То истраживање обухватило је 60 лексичких јединица и 349 фразеолошких синтагми, уз закључак да је релативно сиромашан фонд лексема (неупоредиво сиромашнији од нпр. зоонима и фитонима у фразеологији), компензован њиховим појављивањем у фразеологизмима, па се не може сматрати занемарљивим.

<sup>348</sup> И фразеолошке јединице и дефиниције њихових значења дајемо на основу РМС.

каша	<b>јести врућу кашу</b>	<i>суделовати у мучним и опасним догађајима</i>
каша	<b>кувати крваву кашу</b>	<i>спремати крвопролиће</i>
каша	<b>начинити кашу од чије њушке, претворити кога у гомилу каше</b>	<i>жестоко изударати, измрцварити кога ударцима</i>
каша	<b>ни каше се није најео</b>	<i>млад је и неискусан</i>
каша	<b>обилазити као мачак око вреле (вруће) каше</b>	<i>опрезно, издалека приступати какву послу</i>
каша	<b>скувати, закувати, сварити, заварити, замутити кашу</b>	<i>створити смутњу, изазвати неугодну, мучну ситуацију</i>
каша	<b>страхић кашу хлади</b>	<i>каже се за онога који због страха или кукавичлука измишља разлоге да нешто не учини</i>
каша	<b>тешко каша туђе млеко чекајући</b>	<i>тешко ономе који очекује помоћи где за то нема изгледа</i>
каша	<b>жежен кашу хлади</b>	<i>који је једном настрадао, други пут у сличној ситуацији много опрезније поступа.</i>
кобасица	<b>неће мачка кобасице</b>	<i>каже се за некога који нешто живо жели а не може постићи, па се прави да му до тога није стало</i>
кобасица	<b>омиче се као масна кобасица</b>	<i>иде глатко</i>
кобасица	<b>више је дана него кобасица</b>	<i>ваља штедети</i>
колач	<b>надати се (томе, овоме) колачу</b>	<i>очекивати нешто јако неугодно</i>
колач	<b>развукао као тесто за колаче</b>	<i>развукао надуго и широко</i>
колач	<b>скакати, свијати се на (у) колаче</b>	<i>каже се о коњу када трчи узаграпце, у галопу</i>
колач	<b>умесити, испећи, спремити коме колач</b>	<i>поставити коме ступицу, замку, ставити, довести кога у тежак положај</i>
колач	<b>ко би свему свету умесио колача</b>	<i>ко би свему свету угоднио</i>



кољиво	<b>мирише на кољиво</b>	<i>неће дуго живети, умреће скоро</i>
кољиво	<b>појести коме кољиво</b>	<i>надживети кога</i>
крух	<b>без руха и круха (бити)</b>	<i>без ичега (бити)</i>
крух	<b>бити (живети) на белом круху</b>	<i>очекивати извршење смртне казне</i>
крух	<b>добар као крух</b>	<i>врло добар</i>
крух	<b>добро је кад крух затече</b>	<i>добро је кад дотече једне хране до друге</i>
крух	<b>доћи до корице круха</b>	<i>остварити оно што је потребно за најскромнији живот</i>
крух	<b>доћи до свога круха, стећи свој крух</b>	<i>стећи занимање, средства, од чега се може живети</i>
крух	<b>изнети пред кога крух и со</b>	<i>понудити коме гостопримство</i>
крух	<b>из тога брашна неће бити круха</b>	<i>од тога неће бити ништа</i>
крух	<b>јести крвав крух</b>	<i>живети од мукогрпне зараде</i>
крух	<b>јести крух из много пећи</b>	<i>просјачити</i>
крух	<b>јести раднички, чиновнички и сл. крух</b>	<i>бити радник, чиновник и сл</i>
крух	<b>јести свој крух</b>	<i>живети о свом труду</i>
крух	<b>јести туђи крух</b>	<i>живети на туђ рачун</i>
крух	<b>као комад круха потребан</b>	<i>преко потребан</i>
крух	<b>насушни, свагдашњи крух</b>	<i>оно што је најважније, преко потребно за живот</i>
крух	<b>не тражи круха над погачом (преко погаче)</b>	<i>не тражи више него што ти треба</i>
крух	<b>о свом руху и круху (живети)</b>	<i>од властитих средстава (живети)</i>
крух	<b>о суху круху (живети)</b>	<i>врло оскудно (живети)</i>
крух	<b>што је круха, у мени је, што је руха, на мени је</b>	<i>в. без руха и круха бити</i>
крух	<b>што је одвише, ни с крухом не</b>	<i>оно што је преко мере, сувише,</i>

	<b>ваља</b>	<i>не ваља</i>
крух	<b>туђи је крух горак</b>	<i>од туђега издржавања тешко се живи</i>
крух	<b>трбухом за крухом (поћи)</b>	<i>за зарадом поћи</i>
крух	<b>заборавити чији крух</b>	<i>показати се незахвалан према коме, према чијем гостопримству и добротинству</i>
крух	<b>живети на туђем круху</b>	<i>в. јести туђи крух</i>
крушац	<b>(човек) као крушац</b>	<i>необично добар (човек)</i>
крушац	<b>горак, мученички крушац</b>	<i>мучан, тежак живот</i>
крушац	<b>суви крушац</b>	<i>најнужније за живот</i>
лепиња	<b>направити лепињу (од кога)</b>	<i>премалатити, претући (кога)</i>
мандара	<b>тандара-мандара</b>	<i>каже се кад се нешто не ради како треба, кад се воде празни разговори</i>
моча	<b>мокар као моча</b>	<i>сасвим мокар.</i>
навора	<b>наворе ми!</b>	<i>као заклетва: тако ми свега</i>
обланда	<b>завијати у обланду</b>	<i>крити, сакривати стварни изглед или праву намеру, претварти се, ублажавати непријатан утисак</i>
панахија	<b>појести кому панахију</b>	<i>преживети, надживети кога</i>
паприкаш	<b>направити од кога паприкаш</b>	<i>испремлатити, раскомадати, рашчеречити кога</i>
пита	<b>измесити, смотати кога као влах питу</b>	<i>пустити кога кроз руке, добро га измлатити, избити, изгрувати</i>
пита	<b>на здравље ти пита!</b>	<i>кад се неочекивано догоди што неугодно</i>
погача	<b>дати коме погачу за проју</b>	<i>дати му вреднију ствар за мање вредну</i>
погача	<b>лакоме су очи код погаче</b>	<i>човек је лаком на добру</i>

погача	тражити (хтети) хлеба код (поред) погаче, тражити преко хлеба погачу	<i>не бити задовољан с оним што се има</i>
погача	умесити коме горку погачу	<i>ставити кога у тежак положај</i>
погача	замирисао је на погачу	<i>близу је смрти</i>
погача	замирисао је на погачу	<i>близу је смрти</i>
погача	јести, ломити с ким једну погачу	<i>заједно живети</i>
подробац	откако је постао још није иза њега подробац остао	<i>каже се о човеку који много и лакомо једе</i>
резанци	кидати се на резанце	<i>веома, много се љутити</i>
супа	загустити супу	<i>учинити нешто тежим, незгоднијим, компликовати</i>
тарана	извући се као тарана из лонца	<i>1)неопажено отићи из друштва 2)вешто се ослободити какве обавезе</i>
тарана	с неба тарану дохватити (захватити и сл.)	<i>моћи учинити немогуће</i>
ташци	урадио као Наста ташке	<i>каже се кад ко шта лоше уради</i>
тесто	као тесто (помрчина, магла и сл.)	<i>ништа се не види</i>
ћуфте	алал му ћуфте	<i>нека му је срећно, свака му част, браво, честитам; нека му је просто</i>
хлеб	бели хлеб	<i>господски живот</i>
хлеб	бити на белом хлебу	<i>1)очекивати извршење смртне пресуде 2) очекивати са стрепњом решење чега</i>
хлеб	горак хлеб	<i>тежак живот, тешка зарада; мучан посао</i>
хлеб	дочекати кога с хлебом и сољу	<i>пожелети коме добродошлицу, указати коме гостопримство</i>

хлеб	<b>имати своје парче (свој комад) хлеба, јести свој хлеб</b>	<i>издржавати се својом зарадом, имати запослење</i>
хлеб	<b>јести с ким со и хлеб</b>	<i>живети с ким (у заједници)</i>
хлеб	<b>јести хлеба без мотике</b>	<i>лако живети, не радити</i>
хлеб	<b>јести чији хлеб</b>	<i>1) бити на чијем издржавању 2)служити код кога</i>
хлеб	<b>кора хлеба</b>	<i>основно за живот, за опстанак</i>
хлеб	<b>лак хлеб</b>	<i>лак живот</i>
хлеб	<b>лези хлебе (хлебу) да те једем</b>	<i>ленитина</i>
хлеб	<b>нема за нас овде хлеба</b>	<i>нећемо овде ништа постићи</i>
хлеб	<b>суви хлеб</b>	<i>хлеб без смока, без икаквог другог јела</i>
хлеб	<b>тврда кора хлеба</b>	<i>в. горак хлеб</i>
хлеб	<b>тражити хлеба преко погаче</b>	<i>бити нескроман, тражити више него што треба</i>
хлеб	<b>треба ми као парче хлеба</b>	<i>неопходно, неизоставно ми треба</i>
хлеб	<b>узети коме хлеб</b>	<i>одузети коме службу, оставити кога без зараде</i>
хлеб	<b>хлеб и с хлеба (с хлебом)</b>	<i>све што је потребно за живот</i>
хлеб	<b>хлеб јести</b>	<i>живети</i>
хлеб	<b>хлеб насушни свакидашњи</b>	<i>1) хлеб, храна 2) издржавање, живот, опстанак</i>
хлеб	<b>царев хлеб</b>	<i>плата од поглавара државе, плата државног службеника</i>
чорба	<b>варити своју чорбу</b>	<i>радити свој посао</i>
чорба	<b>кусати чију чорбу</b>	<i>бити у чијој служби</i>
чорба	<b>марити (за кога, што) као за фратарску чорбу</b>	<i>слабо или никако се бринути за кога</i>
чорба	<b>осолити, запарити, запржити,</b>	<i>довести кога у незгодан, тежак</i>

	<b>скувати коме чорбу</b>	<i>положај</i>
чорба	<b>просути на кога пасју чорбу</b>	<i>оклеветати, оцрнити некога</i>
чорба	<b>(у) свакој чорби бити мирођија</b>	<i>мешати се у свашта</i>
чорба	<b>чорбине чорбе чорба</b>	<i>ир. врло далек или никакав род</i>
чорбица	<b>посркао ти је ђаво чорбицу</b>	<i>пропао си</i>

Кулинарска лексика јавља се као компонента у разним врстама вишелексемних спојева. Као лексичке компоненте из нашег корпуса бележе се: **јуха, кајгана, каша, кобасица, колач, кољиво, крух, крушац, лепиња, мандара, моча, навора, обланда, панахија, паприкаш, пита, погача, подробац, резанци, супа, тарана, ташци, тесто, ћуфте, хлеб, чорба, чорбица.**

Највећи број фразеолошких јединица формиран је с компонентом **хлеб (крух)**. Ово не чуди с обзиром на значај и схватање хлеба као основног средства за опстанак, онога најминималнијег неопходног за продужење живота, сам живот (исп. значење **хлеб јести: живети**)<sup>349</sup>. Такође, издваја се и интегрална сема са значењем плате, зараде од рада (**имати своје парче (свој комад) хлеба, јести свој хлеб**), где се јавља дистинкција између свог хлеба (свог рада) и туђег, уз позитивну, односно негативну конотацију. Треба указати и на обредно-ритуалну симболику хлеба (о којој је било речи у поглављу о обредној лексици), а која са лингвокултуролошког становишта сведочи о важности и улози хлеба у народном друштвеном животу.

У већини наведених примера где се кулинарске лексеме јављају као компоненте фразеолошких јединица њихово лексичко значење учествује у конституисању глобалног значења. Тако представљају носиоце семантичке трансформације, тј. семантичке фокусе у фразеолошкој конструкцији. Најпре се то огледа у онима које садрже лексему **хлеб (крух)** или лексеме **погача** и **колач**, код којих преовлађују позитивно конотирана значења (**тражити хлеба преко погаче, хлеб и с хлеба (с хлебом), лакоме су очи код погаче, дати коме погачу за проју, добар као крух, ко би свему свету умесио колача**), док су она

<sup>349</sup> Посебно је питање значаја и порекла симболике религијског значења и културолошких информација којима се открива и његов есхатолошки карактер приликом фразеолошке анализе близима *хлеб (наш) засушени* (Вуловић 2015: 210).

негативна малобројнија. Нпр. фразеологизам **замирисати на погачу** у значењу *близу је смрти* има негативну конотацију, као и **умесити коме погачу довести кога у тежак положај**. Лексичко значење именице **погача** се транспонује од означавања онога што је вредно, важно и пожељно, па до непожељног, тешког и беживотног. Дистинкцију производе различите семе које се реализују: најпре оне које потичу из примарног значења погаче као врсте квалитетнијег, богатијег хлеба, а потом сема које су настале од секундарног значења погаче као обредног елемента у народној обичајној пракси. Слично се уочава и код фразеолошких јединица с лексемом **колач**. То се види у различитој конотацији глобалних значења фразеолошких конструкција: **ко би свему свету умесио колача** (*ко би свему свету угодно*),<sup>350</sup> где је очигледна паралела у транспоновању различитих лексичких полисемичних реализација.

Фразеологизме одликује релативна стабилност глобалног, општег значења, што се огледа и у могућности варирања структуре фразеологизма. Иако се варијантност испољава на свим језичким нивоима, најчешће се односи на лексички састав, односно замену компонената (Мокијенко 1989, према Вуловић 2015: 85). Лексичко варирање подразумева замену неке од компонената фразеолошке јединице при којој замена не утиче на глобално значење фразеологизма, а ова појава тесно је повезана са синонимијом.<sup>351</sup> У случајевима када фразеолошке конструкције имају исто значење поставља се питање да ли је реч о синонимији (синонимичним фразеологизмима) или о варијантним фразеолошким јединицама. Најчешће је реч о варијантности, као у следећим примерима: **што је круха, у мени је, што је руха, на мени је и без руха и круха (бити), живети на туђем круху и јести туђи крух, тврда кора хлеба и горак хлеб, мирисати на панахију и мирисати на кољиво**. Забележени су и фразеологизми чије су компоненте прави синоними (нпр. **крух и хлеб**), односно

---

<sup>350</sup> Мислимо да је у овом, као и у осталим у табели наведеним фразеолошким јединицама са компонентом **колач**, у питању значење **колача** као врсте хлеба, а не послатице, слаткиша, како наводе неки аутори (Хрњак 2007). Такође, фразеологизам **јести, ломити с ким једну погачу**, јесте утемељен на слици дељења хране као знака заједништва (И.: 199), али, чини се, и на слици ломљења погаче као обредног хлеба.

<sup>351</sup> О лексичкој варијантности структуре и фразеолошкој синонимији в. Вуловић 2015: 85–93.

случајеви када компонента није синоним, али потиче из тематски сродне лексичко-семантичке групе (као што су то лексема **крух**, **хлеб** и лексема **чорба**), у фразеолошким јединицама **варити своју чорбу** и **јести свој крух**, односно **кусати чију чорбу**, **јести чији хлеб** и **јести туђи крух**. Утврђивање примера фразеолошке синонимије захтева посебан истраживачки приступ и додатну анализу.

Храна као фразеолошка компонента изражава симболички, метафорички и конотативни потенцијал<sup>352</sup> у изградњи фразеолошког значења. Како језик не може функционисати одвојено од културе и друштва које се њиме служи, и лингвистичка слика света нераскидиво је повезана са њима, и варира од језика до језика. Специфична слика света језика једне културе присутна је у одређеној мери на различитим нивоима језика, али се најочљивије одражава управо у фразеологији.<sup>353</sup> Да гастрономија представља важан извор фразеологије, потврђује немали број забележених фразеолошких јединица, што не изненађује јер је храна веома важан сегмент човековог живота. Наше истраживање показује да су међу фразеолошким јединицама у српском књижевном језику које као компоненту садрже кулинарску лексику, тачније назив јела, најбројније оне са компонентом хлеб (крух), што потврђују истраживања и у другим словенским језицима (Хрњак 2007: 198). На фразеолошки потенцијал лексема компоненте утичу релевантне особине именоване реалије као основне и најдоступније хране, па хлеб можемо сматрати и својеврсним прототипичним представником семантичког поља храна.<sup>354</sup> Да хлеб означава храну уопште, оно што је неопходно за људску егзистенцију, односно да изражава сам опстанак, живот – потврђује и поређење израза са том лексемом у српском и француском језику (Гудурић 2015), при чему француски језик показује веће богатство забележених израза са лексемом *pain*, али указује и на чињеницу да у њима појмовна метафора ХЛЕБ (ДА)ЈЕ ЖИВОТ

---

<sup>352</sup> Фразеологизме одликују конотативне, асоцијативне значењске компоненте, којима се остварују емоционална и експресивна језичка функција (Мршевић-Радовић 1987: 16).

<sup>353</sup> Кулинарским елементима у хрватској и руској фразеологији, тачније фраземама који као компоненту садрже лексема којима се означавају намирнице, врсте и појавни облици хране, те посуђа, посвећен је рад А. Хрњак (Хрњак 2007).

<sup>354</sup> Треба додати да је то условљено културолошки (али и економски, географски) – у овом делу света, коме српска култура припада, основном намирницом и јелом можемо сматрати хлеб, за разлику од нпр. азијских култура у којима он игра периферну улогу у исхрани становништва. На тај начин се, такође, кроз кулинарски код читује оно специфично у језику и култури једног народа.

превладава. Семантика фразема заснована је на метафоричким сликама којима се исказују особености културе и традиције, а одликује их пре свега антропоцентризам, јер се односе на човека и његов поглед на свет који га окружује.<sup>355</sup>

Како су фразеологизми језичке јединице којима се сликовито изражавају народне представе, облици народног живота, искуства, веровања и сл., веома су важно средство помоћу којег се може реконструисати језичка слика света говорника једног језика. Стога би било занимљиво посветити посебан истраживачки рад тој грађи с фразеолошким методама анализе и интердисциплинарним приступом.

## V. Поглед на савремено стање

Како бисмо сагледали савремено стање лексике кулинарства у српском језику, осврнућемо се на неколико различитих могућих извора, то су пре свега савремени лексикографски приручници – књижевног језика и струке, затим популарна литература – кувари, као и кулинарске странице на интернету и резултати добијени анкетом. Тиме можемо стећи увид у тенденције развоја ове лексике.<sup>356</sup>

У прегледу савременог стања лексике кулинарства у српском језику полазиште смо нашли у РСЈ – у питању је једнотомни описни речник српског језика, речник који је изашао пре десет година, и као новији лексикографски приручник приказује стање ближе савременом језику.<sup>357</sup> Увид у ову лексику у РСЈ

---

<sup>355</sup> На изворни домен за разне појмовне метафоре, нпр. ХРАНА ЈЕ ЖИВОТ, ХРАНА ЈЕ НОВАЦ, ЗАРАДА, као и различите карактеристике јела као компонената фразема које могу учествовати у стварању различитих концепата, некад и супротних, указује Ј. Марчета (Марчета 2016).

<sup>356</sup> Пре свега у писаном језику, али и у говорном, како језик интернета сматрамо прелазном формом, а анкетне одговоре узорком говорног језика који нам пружа увид у лексикон појединца.

<sup>357</sup> Једнотомни речник, који, према речима уредника, доноси богатство књижевнојезичке лексике и десетине хиљада обрађених речи, у највећој мери је заснован на шестотомном *Речнику српскохрватског књижевног језика* Матице српске, али не само на њему. Садржи огромну већину речи које спадају у наш савремени књижевни језик, али, с друге стране, и изван број речи које,



послужио је за анализу савременог стања у терминосистему кулинарства и поређење са језичком сликом кулинарске лексике коју нам пружа већ анализирани корпус РМС. На тај начин поредимо два (условно речено) синхрона пресека лексике једне терминолошке области дата у две значајна речника српског књижевног језика у последњих пола века.

Лексика кулинарског домена обележава се у овом речнику квалификатором кув.<sup>358</sup>, чијом је претрагом издвојено 51 појављивање, односно 46 лексема и неколико полусложеница и вишечланих лексема<sup>359</sup>. Забележене лексеме су: **аспик, бадемовача, бешамел, бродет, ваљушак, гренадирмарш, гужвара, гулаш, долма, каре, котлет, крокет, кромпирача, крофна, лонац, маринада, мафиш, медаљон, мињон, млинац, мућкалица, панирати, паприкаш, пиктије, пилав, пирјан, пирјанити, пита, пихтије, пица, подварак, прчор, пудинг, рамстек, рестовати, рижот, рошчић, сабирача, салчић, филе, флекица, фрикандо, хладетина, цревце, чобанац, цем.**<sup>360</sup>

Међу наведеном лексиком кулинарства налази се и она која није била део нашег корпуса и анализе јер припада другим тематским групама кулинарског терминосистема – у питању су глаголи који именују начин припреме (**панирати, пирјанити, рестовати**), именице које означавају послатице (**бадемовача, крофна, мафиш, мињон, пудинг, рошчић, салчић, цем**), сосеве и сл. (**бешамел, маринада**). Већина ових лексема (све осим **бадемовача, рошчић, салчић**) страног је порекла, што је у Речнику и обележено.

Како је у питању речник мањег обима (од РМС) не можемо изводити коначне закључке о повлачењу лексике из активне употребе, али можемо о уласку у употребу нових евидентираних јединица. Зато смо при поређењу са корпусом

---

строго узевши, не спадају у књижевну лексичку или се налазе на маргини српског стандарднојезичког лексичког фонда (М. Николић, РСЈ: 7–10).

<sup>358</sup> Који означава „кулинарство; куварски”.

Задржали смо се на лексици маркираној квалификатором, као узорку кулинарске лексике представљене у овом речнику. Како су у питању речници различитог обима поређење целокупног кулинарског лексичког фонда заступљеног у једном и у другом речнику било би методолошки неоправдано из перспективе извођења дефинитивних закључака о променама у том систему.

<sup>359</sup> Тај број можемо упоредити и са бројем лексема у РСАНУ чија је припадност терминосистему кулинарства експлицитно исказана употребом квалификатора кув. У овом (вишетоном, недовршеном, али свакако најобимнијем речнику српског језика) од слова А до слова П јавља се само 58 таквих лексема.

<sup>360</sup> Навешћемо и полусложенице: **добош-торта, ризи-бизи**, и вишечлане лексеме: **босански лонац, царско месо, царске мрвице**.

РМС на коме смо вршили основну анализу обратили посебну пажњу на постојање нових одредница и/или значења и издвојили их: **каре** (*комад меса са ребрима*), **крокет** (*ваљушка, кнедла од меса или кромпира*), **лонац** (*врста јела од меса и развог поврћа, које се кува затворено на тихој ватри, односно малој температури: босански ~*), **медаљон** (*јело од меса, припремљеног обично од овалних, округластих комада, колупова и сл.*), **мућкалица** (*врста јела од ситно исецканог и на жару или роштиљу печеног меса, црног лука и зачина*), **пица** (*врста италијанског јела од печеног теста с разноврсним надевом на површини*). С обзиром на порекло забележене лексике, у питању су 2 речи домаћег порекла и 4 позајмљенице. Лексеме страног порекла су романизми, тачније 3 галицизма и 1 италијанизам. Иако је у питању мали узорак, овај податак указује и на то из којих језика позајмљенице долазе у новије доба. Како је француска кухиња извршила пресудан утицај на кулинарство као струку и лексику кулинарства у светским оквирима, одраз тог утицаја у 20. веку на формирање националних кулинарских терминологија различитих језика видимо и у овом случају.<sup>361</sup>

Што се тиче заступљености забележене лексике из РСЈ према тематској области јављају се речи које припадају различитим лексичко-семантичким групама и подгрупама у нашој подели: јела од меса, јела од изнутрица, печено месо, пите, јела од теста: ваљушци и тестенине.

Што се тиче лексикографске обраде лексема које смо већ анализирали као део корпуса РМС, а јављају се и овде, приметили смо неколико ствари. Код појединих лексема наведене су нове, често важне диференцијалне семе, нпр. **котлет** 'припремљен за јело', **чобанац**: пикантно, чорбасто (јело), од две или више врста меса, са кнедлама<sup>362</sup>. Код прве лексеме идентификована је важна диференцијална сема намене, што иначе представља проблем при дефинисању јела тог типа (јела која именују одређени комад меса зготовљен за јело), и представљало је нашу главну замерку начину дефинисања значења таквих лексема у РМС. У случају лексеме **чобанац** идентификована је промена у

---

<sup>361</sup> О француској кулинарској традицији и употреби француских термина који постају нека врста интернационалног *lingua franca* гастрономије сведоче бројни речници, енциклопедије и кулинарске школе.

<sup>362</sup> У односу на дефиницију у РМС која је гласила *врста јела од јеленског меса*.

рецептури, начину припремања јела<sup>363</sup>, па је наведено више сема које се односе на укус, текстуру, састав, као важних особина реалије именоване лексемом. Такве дефиниције свакако сматрамо бољим. Можемо навести још неколико примера боље формулисане дефиниције лексеме: нпр. архисема је другачије идентификована у случају лексеме **пиктије** 'јело од меса'; **пилав** – региструје се промена у начину припремања овог јела, значење се проширује, и не спецификује се више врста меса: нема семе 'телеће или овчје месо', као у РМС (јело се данас често припрема са пилетином).

Даље, начин обраде лексема **млинач**, **флеквица** показује да је уочен проблем у вези са бројивошћу и разликом у значењу повезаном са тим. Постоји семантичка разлика у вези са морфолошком категоријом броја, па је значење облика у множини: јело (од кора), а облика у једнини: комад те коре. У питању су значењске нијансе настале механизмом метонимије, те их треба раздвојити, што у Речнику није спроведено, већ су дате у оквиру исте дефиниције, при чему је нијанса значења коју прати морфолошки облик једнине дата у загради након основне дефиниције која се односи на множински облик.<sup>364</sup>

Можемо закључити да су међу новом лексиком, која није забележена у РМС, доминантне позајмљенице, а не речи настале домаћим творбеним средствима.

*Речник угоститељства* (Банићевић, Поповић 2010) представља речник струке, вишејезични речник подељен по тематским целинама, који одражава промене у гастрономији, а пре свега утицај стране терминологије. Знатан број лексема јесте страног порекла, а уочљиво је одсуство старијег слоја домаће лексике која именује нпр. јела од теста, као што су називи за различите хлебове и пите. Прави се, дакле, разлика између народне и струковне терминологије ове тематске области. Нас занима пре свега онај пресек наведених терминосистема који је и део књижевног језика. Свакако је у питању специфична област и иако је ова терминологија део струке, дакле намењена је професионалној употреби

---

<sup>363</sup> Претпостављамо да је у питању промена у старом рецепту (а не само исправљање грешке у речничкој дефиницији), и да је у савременом добу јеленско месо замењено доступнијим, које је уобичајено у употреби.

<sup>364</sup> Како су настале механизмом метонимије према формули целина – део, требало би их међусобно раздвојити барем тачком запетом, а можемо их посматрати и као подзначања, и дати их под различитим словима.

стручњака, њен део који се односи на називе јела намењен је и општој популацији (која та јела конзумира), а тако и употреби у свакодневном говору, више него остали делови тог терминосистема.

Забележене су нпр. бројне лексеме које означавају јела од меса. Поред лексема **ђувеч, гулаш, ћуфте, котлет, рамстек, фрикандо** (које су забележене и у РМС) налазимо и: **розбиф, розбратна, рагу, гренадин, соте, фрикасе, крокет, прекелт, шашлик, особуко, хамбургер, турнедо, терин**. Ове лексеме јављају се и као део вишелексемних спојева који функционишу као називи јела – често су у питању описни називи, али има и устаљених спојева као терминолошких назива, односно вишечланих лексема: **пуњене паприке, бечка шницла, кисели купус, пекарски кромпир**, који се односе на тачно одређени начин припреме јела (**кисели купус** нпр. није било какав купус који је закисељен, већ је у питању јело које је део традиционалног начина припреме зимнице, **пуњене паприке** нису нпр. свежа паприка пуњена сиром, или запечена паприка пуњена сиром, већ се тај назив односи на јело са прецизно утврђеном традиционалном рецептуром). Број оваквих назива очито је знатан у језику, те можемо рећи и да је то једна од одлика кулинарског терминосистема српског језика, барем оног традиционалног, који има корена у старијим, народним јелима. Бројна јела су позајмљена као специјалитети различитих националних кухиња, а са њима и називи, који, дакле, носе ознаку језика и културе из којих долазе, док стручна терминологија тежи употреби интернационално прихваћених назива јела, пре свега у домену онога што се назива интернационалном кухињом.

Даље, забележени су и различити називи тестенина, као што су **таљателе, нудле, вермичели, њоки, равиоли**. Можемо закључити да су уопште доминантни романизми (пре свега галицизми, затим италијанизми), а бројни су и германизми (који су, чини се, знатан утицај извршили на област посластичарства, поред галицизама). Позајмљенице из турског језика, које су иначе доминантне међу забележеним називима јела од меса у књижевном језику (у РМС), представљене су традиционално заступљеним речима, које су већ одавно део говорног језика и припадају општем лексичком фонду, док новијих турцизама нема забележених.

Лексика овога речника показује да у кулинарском лексичком слоју који се односи на јела, а који је иначе подложен промени и моди времена (па се позајмљују јела и њихови називи из култура које се доживљавају као престижне, или егзотичне са позитивном конотацијом, нпр. у последње време стижу јела из далеке Азије: суши, нудле), остаје стабилан део који представља традиционалну народну кухињу, уз постепено упрошћавање таксонимије, како се нека од јела све ређе припремају и постају архаична.

Такође, забележене су и речи које се јављају у облицима који указују на недовршене процесе адаптације у фонетски, морфолошки, лексички систем српског књижевног језика (па у говорном језику можемо чути и другачије облике), нпр. **минестра** (уобичајено име ове супе у ресторанској понуди Београда јесте **минестроне**), **консоме** (може се наћи и **конзоме**), **равиоли** (наспрам **равиоле**), **њоки**, **кнекерброт**, **пом чипс**, **пом фри** (уместо **чипс**, **помфрит**). У речнику се налазе и лексеме попут следећих: **хлеб**, **тост**, **двопек**, **погача**, **земичка**, **кифла**, **бриош**, **гибаница**, **пита**, **пирошке**, **савијача**. Примећујемо да и међу овим лексемама, за које можемо рећи да су уобичајене у употреби, а део су корпуса РМС, доминирају позајмљенице.

Као контролним корпусом послужили смо се лексиком која именује називе јела ексцерпираном из новијег кулинарског приручника *Кување за неупућене* (Кување 1999). Називи јела у прегледу рецепата, као и у индексу претежно су описни (синтагматски, најчешће према моделу: нешто од нечега или нешто са нечим, уз именовање главног састојка, намирнице од које се јело припрема), а ексцерпиран је релативно скроман број лексема, око 40 термина. Међу њима су лексеме које су биле део анализираниог корпуса РМС (нпр. **ражњићи**, **чорба**, **бифтек**, **пљескавица**, **печеница**, **пита**, **крменадла**, **одресци**, **шунка**, **шницле**, **резанци**, **шпагети**, **макарони**, **кајгана**, **омлет**, **ризото**), али и лексеме: **хумус**, **бујон**, **гаспачо**, **фрикандо**, **хамбургери**, **лазања**, **страта**, **чили**, **бузара**, **суфле**, **кускус**. Али и „**guacamole**” (уз пратеће објашњење дато у загради да је у питању пире од авокада), „**vinegret**” (сирћетни прелив) – у питању су страни термини који се уводе, али се осећа потреба да се (чак и када се налазе у наслову као назив јела) објасне. Ове лексеме нису адаптиране већ су дате у изворном облику на страном

језику.<sup>365</sup> Јављају се и стране речи: **ригатони**, **пене**, **пера** (праћено објашњењем: кратки, укосе засечени макарони, што указује на то да постоји свест о томе да термин није одомаћен и општеприхваћен), затим термилошке синтагме: **чобанска пита**, **кајунска вешалица**, **киш лорен** (лоренска пита), **осо буко** (у рецепту, док се у наслову јавља синтагма на страном језику „**osso buco**”), које илуструју (мање или више успешне) покушаје превођења или позајмљивања страних вишечланих назива јела. Велика заступљеност позајмљеница, употреба непотпуно адаптираних или сасвим неадаптираних страних речи, покушај превођења термина и налажења одговарајуће домаће речи која би га заменила, колебање у употреби различитих облика одликују лексику кулинарства забележену у анализираном кувару, што илуструје савремено стање у кулинарском терминосистему у српском језику. Интересантно је приметити да наведено није само одлика савременог језика. Нешто слично (дакако у знатно мањој мери заступљено) уочили смо и прегледом назива јела у *Великом народном кувару* Спасеније-Пате Марковић (Велики народни кувар): колебање у употреби различитих облика позајмљеница као одраз незавршене адаптације тих лексема, страна јела и њихови називи које из данашње перспективе можемо сматрати лексичким слојем који се није дуже задржао у језику (као што је и позајмљивање тих јела вероватно било резултат кулинарске моде времена)<sup>366</sup>.

Забележена интерполација речи страних језика у реченицу и текст на српском језику на коју смо указали приметна је у новијим штампаним куварима, у часописима (не само онима посвећеним кувању већ и у кулинарским рубрикама различитих часописа), а нарочито на интернет порталима, како језик интернета и иначе карактерише слободнији однос према језичкој норми<sup>367</sup>. Природа интернета као медија чија је форма писани језик, али има и одлике говорног језика, утиче на одређену необавезност поштовања норме на различитим језичким нивоима, па и

---

<sup>365</sup> Иако постоје различита тумачења, треба указати на то да се у литератури поставља питање да ли употребу страних речи и читавих синтагми у тексту на српском језику посматрати као лексичко позајмљивање или као мешање језичких кодова, убацивање кода једног језика у текст другог.

<sup>366</sup> Облици, данас неуобичајени, који сведоче о процесу фонетске, морфолошке адаптације у систем српског књижевног језика, нпр. **помшипс** (**чипс**), **куглов** (**куглоф**), који су временом напуштени у корист других који су се усталили у употреби или лексеме које именују јела као што су: **коржици**, **битки**, **каравај**, затим **бутертајг** (у синтагми: печеница у бутертајгу).

<sup>367</sup> О језику интернета, промењеном односу према језичкој норми карактеристичном за језик новог медија исп. Андруцопулос 2011; Кристал 2006.

лексичком, што се показало и у кулинарском домену. Тиме објашњавамо не само већи прилив страних речи већ и одсуство адаптације при позајмљивању.

Језик интернета често се означава и као такозвани „dirty corpus”, с обзиром на то да је због интернета писани језик постао у знатнијој мери део свакодневне комуникације, па не изненађује да управо интернет постаје потенцијално плодно окружење за језичке промене, не само за појаву нових речи већ и за граматикуализацију (Кузмак 2010: 293). На примеру историјског развитка енглеског језика издвојене су фазе развитка писаног језика: писани језик прешао је пут од претежног функционисања као репрезентовање формалног говора, преко фазе релативно независне лингвистичке реалности, до савремене фазе у којој углавном представља неформални говор (Барон 2003: 63–64). Уз извесне разлике у датирању појединих фаза наведено се односи и на друге језике, па и на српски језик. Све ово морамо имати у виду при анализи језика тог медија, у коме су одступања од стандардног језика – очекивана. У кулинарској терминологији српског језика то се одражава пре свега на повећани прилив стране лексике (било да ново страно име замењује старо, домаће или страно, или да, што је много чешће случај, позајмљујемо лексему и реалију њоме именовану).

Данас су бројни сајтови посвећени кулинарству и рецептима, они показују приметан уплив лексике страног порекла, а чини се да је помодно преузимање рецепата из страних кулинарских традиција, све чешће и егзотичних, праћено не само позајмљивањем назива уз адаптацију стране лексеме у лексички систем српског књижевног језика, већ врло често и преузимањем неадаптираних страних речи, па чак и читавих синтагми (у случају вишечланих назива). С друге стране, треба имати у виду да интернет портали посвећени кулинарству, пре свега они на којима корисници постављају рецепте, као што је нпр. један од најпопуларнијих међу њима: *coolinarka*, имају кориснике са територије целе бивше СФРЈ, па је немогуће језик употребљен на њима територијално ограничити, али ти подаци могу нам пружити увид у стање лексике у савременом тренутку.

Енглески језик као глобални језик данашњице доминантан је извор у позајмљивању лексике из различитих области живота, што се одражава и на кулинарску лексичку иако енглеска гастрономија нема много тога да понуди

другим, кулинарски развијенијим културама<sup>368</sup>. Међутим, енглески језик јавља се као битан језик посредник преко којег се примају називи јела различитих кулинарских традиција, нарочито бившег колонијалног простора (које из европске перспективе доживљавамо као егзотичне), речи из других језика које преузимамо преко енглеског, јер је језик медија. Часописи посвећени припремању хране, прилози у женским часописима, обилују страним речима (указује се на појаву сирових англицизама у женској периодици, нпр. „prženi bekon na integralnom pecivu” (Јањић, Чутура 2012: 83–95)). Све више је оних који се пишу изворно, као резултат преузимања без икаквог прилагођавања на фонолошком и морфолошком плану.<sup>369</sup>

Почетак XXI века одликује наставак тенденција у друштвеним кретањима с краја прошлог века – интернационализација и глобализација. Тај феномен (који се одражава кроз свеопште прожимање и размену) захвата све аспекте друштва и културе. Пресудну улогу у ширењу интернационалног духа (уз доминантан утицај англофоне културе) имају медији. Они пресудно утичу на креирање новог идентитета, посебно млађих генерација, који је изразитије космополитски него национални. Такве културне промене, културна глобализација, одражава се и на кулинарство као део националне културе једног народа.

Кување спада у део културног репертоара који је подложен акултурацији. Акултурација (acculturation) утиче на прехранбене навике вишеструко и на различитим нивоима: с једне стране прехранбене навике припадају сфери приватног живота, у којој се промене јављају споро, али с друге стране, на употребу нових прехранбених производа утиче доступност, приступачност, тако да се могу јавити и непосредне промене. О развојној перспективи културе исхране, структурним друштвеним променама (глобализација, модернизација, урбанизација, миграција) и њиховом одражавању на културу исхране, кроз конзумеризам (замена изворне масовно произведеном храном), делокализацију (промена којом произвођач хране постаје једино потрошач), акултурацију

---

<sup>368</sup> У виду треба имати и да енглески језик представља англо-америчку културну, па и гастрономску традицију, која се крајем 20. века убрзано мења под утицајем националних јела и етничке кулинарске традиције различитих делова света са којима је у посредном или непосредном контакту. Мултикултурализам се на тај начин одражава и на лексикон.

<sup>369</sup> О очигледним, скривеним и сировим англицизмима исп. (Прћић 2005: 121).



(померање од традиционалне хране ка усвојеној, позајмљеној, странеј)<sup>370</sup>. Иако се акултурацијом објашњава обично процес промена у вишејезичним срединама, пре свега у навикама имиграната, на исти начин до промена у сегментима приватног живота долази и приликом контакта са другом културом (посредног или непосредног) која је доминантна (или се доживљава као престижна). На тај начин можемо објаснити утицаје и подложност утицајима које је српска кулинарска традиција (а са њом и лексика која је прати) била изложена у току вишевековног развитка: пре свега османски и аустро-угарски утицај, затим утицај француске гастрономије, па све до најновијих глобалних утицаја.

Сведоци смо употребе лексике страног порекла која је у различитим фазама адаптације у лексички систем српског језика, а како је њен интензивни прилив последица пре свега кулинарске моде времена (повећаног интересовања које у свету, па и у нашем друштву влада за област кулинарства) праћене резултатима глобализације, доступности стране хране и рецепата (преко штампе, телевизије, интернета), долазимо у контакт са страним кулинарским традицијама директно, у својим домовима – питање је шта ће од такве, усуђујемо се рећи „на брзину“ позајмљене лексике, заиста остати у језику. Убрзане промене у друштву, у глобалним оквирима, свакако се одражавају и на начин исхране, домаћу кухињу и лексички слој који је прати.

Поставља се питање да ли је и у којој је мери жива кулинарска терминологија из Вуковог доба. Кулинарска терминологија у *Српском рјечнику* Вука Стефановића Караџића (1818), као речнику који је обележио почетну фазу стварања српског књижевног језика заснованог на народном језику, анализирана је на основу истраживања А. Крушец (Крушец 2004) посвећеном тој лексици. Испитали смо називе јела забележене у Вуковом *Рјечнику* који се јављају и у РСЈ, дакле, век и по касније. Установили смо да су забележене лексеме: **чорба, чорбица, чорбетина, киселица, цицвара, резанац, ваљушак, качамак, пура, жганци, пексимит, хлеб, кукурузница, проја, лепиња, погача, погачица, симит, сомун, сомунџ, јечменица, просеница, ражовница, попара, прженица, колач, колачић, мафиш, пита, питуљица, гибаница, савијача, уштипак,**

---

<sup>370</sup> Исп. Китлер, Сухер и др. 2011: 6–11.

кајгана, ћевап, ћуфте, ћувече, каља, пециво, печење, пилав, сарма, шкембе, кобасица, суцук, цигерњача, крвавица, пастрма, пршута, шунка, вешалица, пребранац, вариво, чесница, кољиво, поскура, василица. Њих можемо сматрати стабилним и централним делом терминологије кулинарства који се односи на називе јела, који је забележен у кључним речницима нашег књижевног језика, Вуковом *Рјечнику*, РСМ и РСЈ, у распону од два века. Кулинарска терминологија Вуковог времена забележена у *Рјечнику* заснована је на усмено преношеном материјалу народне културе, што даје и занимљиву етнологску и културолошку слику почетка 19. века, како су кулинарске особености једна од главних црта етничких група (Крушец 2004: 233). У овој групи лексике издвајају се јела од житарица, од брашна, као и јела од меса, управо она која заузимају главно место у исхрани Срба од најстаријих времена. За Вукову кулинарску лексику која није забележена у РСЈ (**чорбина, бунгур, мандара, прга, сатрица, куља, мамаљуга, трганци, бешкот, папа, танка, луковача, опарница, опаруша, полежака, циповка, квашеница, гужвача, ташци, чимбур, преврата, превратуша, кешке, исечак, печенка, дркталице, паче, подробац, папула, саганлија, поскурица, варица, васиљца**) можемо рећи да губи на актуелности, и да припада периферији овог лексичког система назива јела у књижевном језику.<sup>371</sup> Бројчани однос је 57 лексема Вукове кулинарске лексике заступљених у РСЈ наспрам 33 лексеме које нису унете у овај речник (напомињемо да смо у обзир узели само лексику која је била главни предмет анализе нашег рада), дакле, можемо рећи да 63% те лексике и даље чини језгро кулинарске терминологије и део основног лексичког фонда књижевног језика, наспрам 37% лексике Вуковог доба која се губи из употребе.

---

<sup>371</sup> А. Крушец испитала је анкетом обављеном са информаторима студентског узраста употребу Вукове кулинарске лексике у савременом српском језику издвојивши речи које су свима познате и које сви употребљавају, оне које су непознате и оне које су познате, али нису у употреби (Крушец 2004: 292–293). Можемо рећи да се резултати углавном слажу са оним што је показало наше испитивање заступљености те лексике у РСЈ. Лексеме које припадају активном лексичком фонду информатора јесу лексеме које су део општег лексичког фонда књижевног језика, за лексеме које представљају део пасивног лексичког фонда кулинарске лексике испитаника сматрамо да се крећу ка периферији лексичког система, а непознату лексику можемо сматрати застарелом, често и територијално обележеном, периферним делом кулинарског терминосистема и лексичког система књижевног језика. Наведена ауторка закључује да се од укупног броја анализираних лексема (189 назива јела и пића) само 45 налази у свакодневној употреби данас, и да су сачуване лексеме које обележавају општије појмове, а изашле су из употребе оне које су обележавале специфична јела и пића, дијалекатски и територијално маркиране лексеме, фонетски дублети, као и неке стилски маркиране лексеме (И.).

Како бисмо испитали које се лексеме које именују јела користе у савременом говору, обавили смо анкету у којој је учествовалао 125 испитаника<sup>372</sup>. Од испитаника је тражено да попуне анкетни листић и за ограничено време (до 5 минута) наведу називе јела. Надали смо се да ћемо на тај начин добити увид у то које се лексеме најчешће јављају у говору, што посредно сведочи и о заступљености јела њима именованих у српској кухињи.<sup>373</sup> Претпоставили смо да ће се на првих пет места у листи јавити називи јела која су најчешћа у употреби, и која испитаници доживљавају као прототипична јела.

Највише забележених одговора било је за лексему **сарма**: 68 испитаника навело је ово јело међу првих пет лексема у набрајању (при чему смо узели у обзир облике **сарма** (51 појављивање), **сарме** (13 појављивања)<sup>374</sup> и **сармице** (4)). Податак је још занимљивији ако у обзир узмемо све одговоре испитаника, без обзира на место појављивања у набрајању – јавља се чак 96 пута, што значи да је 76,8% испитаних навело лексему **сарма** на свом анкетном листићу. Најзаступљеније лексеме које се јављају на првих пет места у анкетном листићу јесу: **сарма**, **пасуљ**, **купус**, **чорба**, **мусака**, **подварак**, **супа**, **паприкаш**, **ђувеч**, **гулаш**, **пребранац**. Следећа табела показује њихову бројчану заступљеност и међусобни однос:

---

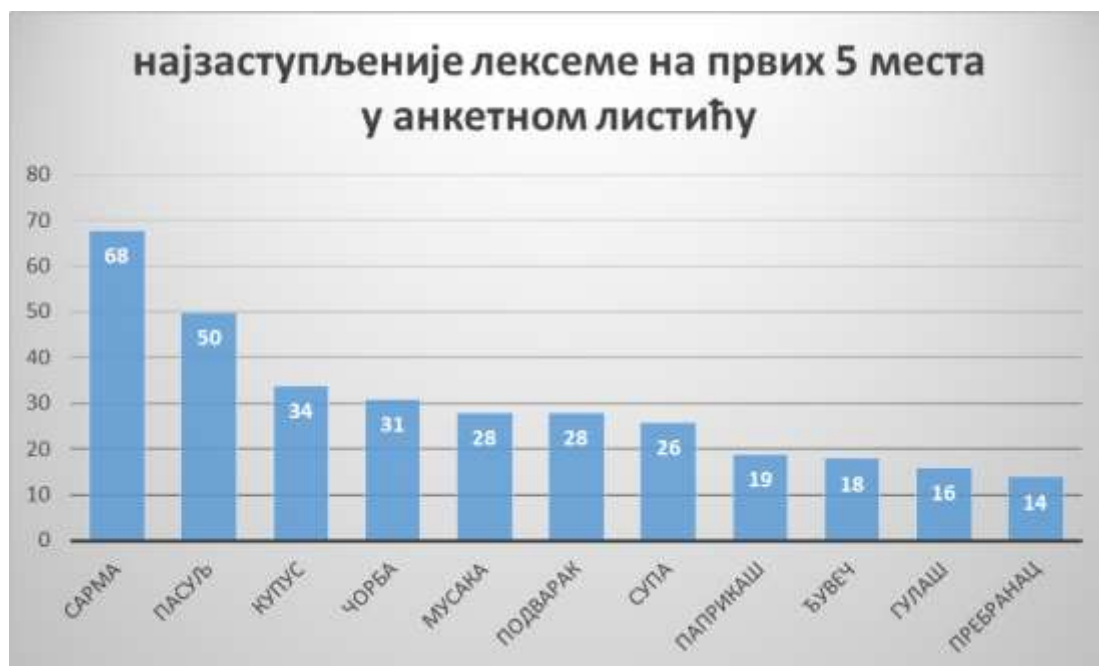
<sup>372</sup> Како бисмо добили релевантан узорак, водили смо рачуна о томе да буде заступљен различит узраст испитаника (од 1926. до 2006. годишта), пол, као и географска распрострањеност места одрастања испитаника.

<sup>373</sup> Рећи ћемо нешто и о вишечланим лексемама и описним називима јела и њиховој заступљености међу одговорима. Како нисмо желели да утичемо на испитанике и збуњујемо их додатним објашњењем да је потребно наводити само лексеме, једночлане називе (што се показало као отежавајућа околност у претходно обављеној анкети којом смо прикупљали називе пита, где је због природе истраживања то било неопходно нагласити), тражили смо од анкетираних само да наведу називе јела, који им први падну на ум како бисмо добили релевантне одговоре. Рачунали смо на то да ће међу одговорима бити и доста вишечланих назива (који су одлика не само говорног језика кулинарског дискурса, већ и професионалног језика). Ипак, изненадио нас је број таквих одговора. Међу њима су заступљени описни називи јела: нпр. јаретина са младим купусом, запечени кромпир са месом, кувани купус, пасуљ са месом, фаширане шницле, динстане шницле, динстана шаргарепа, поховане паприке, пуњене паприке са сиром, односно вишечлане лексеме као што су ловачке шницле, свадбарски купус, карађорђева шницла, плава трака, рибља чорба, пијани шаран.

Приметили смо да се у анкети међу првих неколико одговора такви називи углавном не јављају. Чини се да називе јела ипак првенствено схватамо као једночлане, а тек затим као вишечлане лексичке јединице.

<sup>374</sup> Интересантно је приметити бројчани однос употребе облика именице у једнини, **сарма**, наспрам именице у множини, **сарме**. Подаци показују да је заступљенији облик једнине. У вези са бројовишћу треба указати и на то да је деминутивни облик **сармице** употребљен искључиво у множини, чему несумњиво теже називи за јела која се састоје од више мањих, избројивих и самосталних делова.

### 3. Најзаступљеније лексеме које се јављају на првих пет места у анкетном листићу



Примећујемо да су на врло високом месту по фреквенцији појављивања **пасуљ** и **купус**,<sup>375</sup> лексеме које нису биле део нашег корпуса, јер пре свега именују поврће, те их нисмо сматрали правим називом јела. Њихово основно значење је врста поврћа, а преносом номинације индукованим метонимијом означавају и јело које се од тог поврћа прави. Анкета је, пак, показала велику заступљеност таквих назива јела (а јављају се и грашак, боранија, тиквице и сл., али знатно ређе)<sup>376</sup>.

Најзаступљенији међу називима јесу они који се односе на јела од меса, који припадају првој групи у нашој класификацији назива јела. Очито је да таква јела

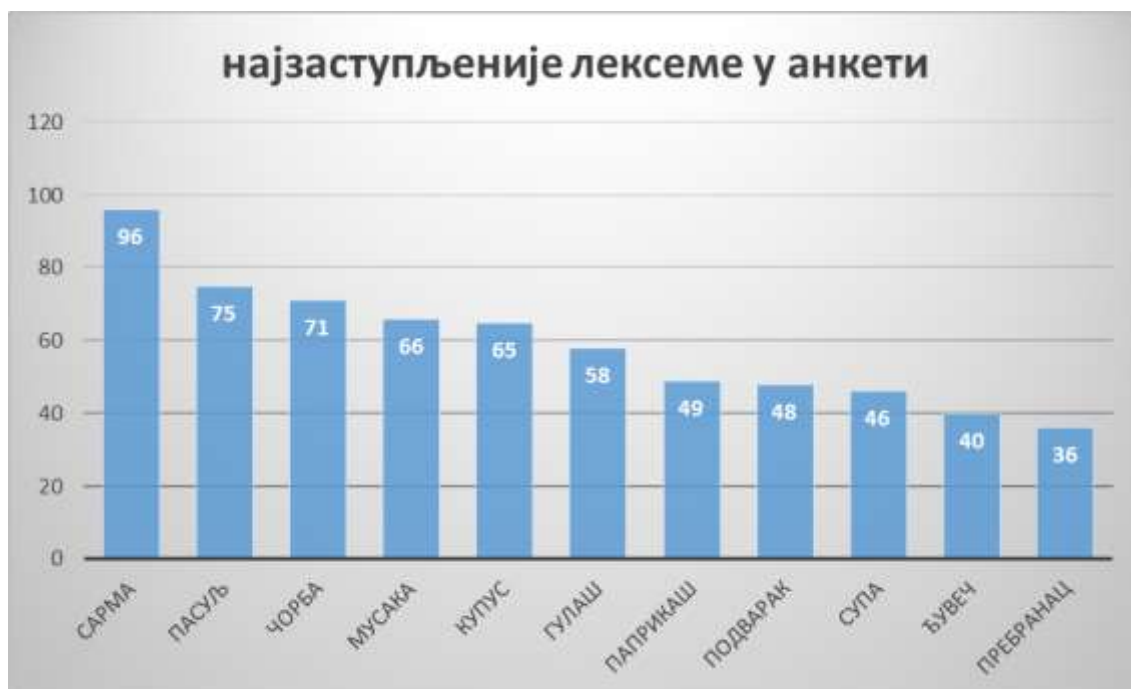
<sup>375</sup> Лексема **пасуљ** као кулинарски термин означава пре свега кувано, чорбасто јело које се припрема на традиционални начин (утврђене рецептуре), а зовемо га (ређе) и кувани пасуљ, чорбаста пасуљ, а забележен је и одговор пасуљ чорбанац, наспрам пасуљ пребранац. Слично је и са лексемом **купус** – означава углавном кувано, чорбасто јело, уз знатно чешћу употребу у синтагми: кувани купус, слатки купус, наспрам назива за врсту зимнице: кисели купус.

Да значење лексеме **купус** асоцијативно повезујемо најчешће са храном, јелом показују подаци наведени у *Асоцијативном речнику српскога језика*. Међу асоцијацијама за реч-стимулус **купус** налазимо различите називе јела, оних која се припремају од тог поврћа, али и других: салата, сарма, кисели купус, јело, ручак, подварак, чорба, слатки (купус), пребранац, (купус) са месом, сир, туршија, зимница (под купус, Асоцијативни Речник). Приметили смо да су код назива поврћа (купус, кромпир, салата) бројне асоцијације називи јела која се од њих припремају, али и других јела и термина кулинарства уопште (нпр. назива посуђа, прибора за јело, начина припреме хране, назива оброка).

<sup>376</sup> Назив **грашак** забележен је 52 пута у читавој анкети (а 26 пута на првих пет места у листи), **боранија** 43 пута (наспрам 14 пута), а **тиквице** 18 (односно 9).

говорници српског језика доживљавају као типична. С обзиром на порекло лексема уочљиво је да су доминантне позајмљенице **сарма**, **чорба**, **мусака**, **гулаш**, **супа**, **ђувеч**, које се налазе међу најфреквентнијим називима прикупљеним анкетом, што свакако доприноси слици о знатној заступљености кулинарске лексике страног порекла у српском језику. Ако не узмемо у обзир називе **купус** и **пасуљ**, међу првих 11 најзаступљенијих лексема једино **паприкаш** (чије порекло није сасвим јасно), **подварак** и **пребранац** јесу домаћег порекла.

#### 4. Лексеме са највећом фреквенцијом појављивања у анкети



Када у обзир узмемо све одговоре које су испитаници дали, 76,8% њих навело је **сарму**, а 60% испитаника навело је **пасуљ**. Можда изненађује податак да је приближно половина анкетираних навела **чорбу** међу својим одговорима.

Погледајмо каква је ситуација у анкети са називима јела од рибе, која иначе имају веома слабо развијену таксонимију у српском књижевном језику. Лексема **риба** забележена је 16 пута међу анкетним одговорима (а 3 пута је наведена и међу првих 5 лексема); било је и одговора као што су **рибљи паприкаш**, **рибља чорба**, као и неколико лексема које именују врсту рибе или морских плодова, као

и такву рибу, морске плодове припремљене за јело: **шаран** (7), **скуша** (3), **лосос** (2), **лигње** (6), **хоботница**. Иако је у питању скромнија фреквенција јављања, ови одговори указују на заступљеност таквих јела у јеловнику становништва, као и на несумњиво место наведене лексике у терминосистему кулинарства.

Међу одговорима не јавља се **хлеб**. Како је у питању основна храна, основ сваког obroка, и вероватно оно што у просеку најчешће једемо, можемо рећи да такав резултат није очекиван. Нарочито је интересантно и с обзиром на централни положај хлеба у семантичком пољу храна.<sup>377</sup> Међутим, одсуство хлеба међу одговорима у анкети могли бисмо објаснити тиме да хлеб очито не доживљавамо као 'јело'.

Називи јела од теста представљају највећи и најзначајнији део корпуса кулинарске лексике анализирани у овом раду, међутим, међу одговорима анкетираних ти називи се јављају, али нису превише чести, нпр. **пита** (22/6)<sup>378</sup>, **гибаница** (17/2), **бурек** (10/2), **уштипци** (3/1), **погача** (2/0), а **разљевуша** се јавља само једном. Слично је и са називима као што су **ћевап** (27/8), **пљескавица** (10/39), **печење** (25/7), **роштиљ** (14/2). Лексеме које именују месне прерађевине: **кобасица** (9/0), **пршут** (3/0), **печеница** (2/0) јављају се само неколико пута, и то не на првих 5 места у анкети.

Даље, са значајнијим бројем појављивања међу анкетним одговорима налазе се пре свега називи јела са месом, јела од поврћа, затим јела од теста: **пилав** (46/16), **ћуфте** (35/8), **сатараш** (23/5), **пире** (35/12), односно **лазање** (27/5), **пица** (23/6), **шпагете** (17/8), **паста** (7/2), **макарони** (15/1). Забележени су и називи **качамак** (14/5), **кари** (16/2), **пихтије** (11/3), **кајгана** (9/1), **мућкалица** (7/1), **потаж** (4/4).<sup>379</sup> Скоро све наведене лексеме страног су порекла.<sup>380</sup>

Послужићемо се графиконом како бисмо илустровали заступљеност неких од ових лексема међу одговорима добијеним анкетом, при чему њихову

---

<sup>377</sup> Можда је задатак у анкети могао бити формулисан другачије, па би се од испитаника тражило да наведу називе хране. Међутим, претпостављамо да би се у том случају велики број одговора односио на намирнице.

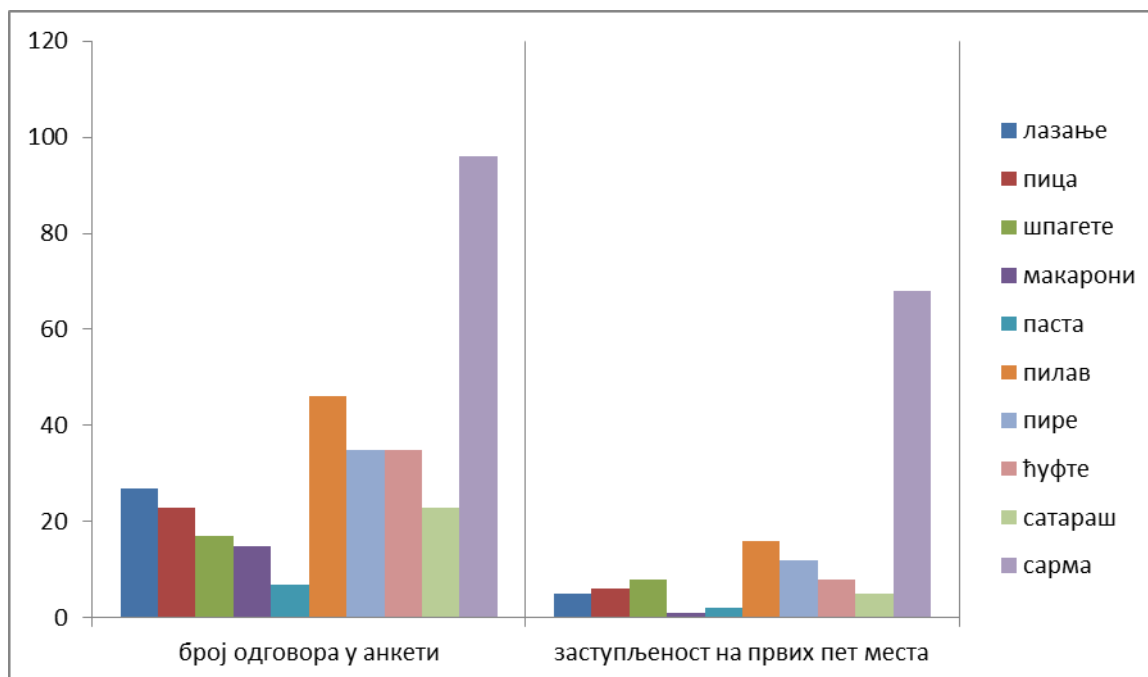
<sup>378</sup> Заступљеност лексеме међу одговорима у анкети наводићемо на следећи начин: број одговора у читавној анкети/број одговора на првих пет места у анкетним листићима.

<sup>379</sup> Као и поједини називи јела са малим бројем појављивања међу одговорима, па их стога нећемо наводити.

<sup>380</sup> Нпр. **сатараш**, **пица**, **паста** и **кари** нису забележени у корпусу РМС.

фреквенцију можемо упоредити са и заступљеношћу најфреквентније лексеме у анкети (**сарма**).

### 5. Заступљеност лексема међу одговорима испитаника



Прегледом фреквенцијске листе турцизама у савременом српском језику (статистички преглед фреквенције турцизама базиран на учесталости јављања лексема у Корпусу савременог српског језика, Ђинђић 2013: 20–48) установили смо да су најфреквентнији кулинарски термини турског порекла: **чорба**, **пита**, **бурек**, **кајгана** и **сарма**<sup>381</sup>. Ове лексеме налазе се међу 220 најфреквентнијих турцизама у српском језику данас, при чему је лексема **чорба** на 58. месту по фреквентности међу турцизмима, а лексема **сарма** на 219. месту. Дакле, те лексеме веома су фреквентне међу турцизмима у српском књижевном језику, а фреквентне су, као што су показали резултати спроведене анкете, и у говору у оквиру дела кулинарског терминосистема који се односи на називе јела.

Треба споменути и новије позајмљенице (лексеме као што су нпр. **кари**, **суши**) које су постале део савременог кулинарског термилошког система

<sup>381</sup> У овом случају у обзир нисмо узели лексеме **ајвар** и **кавијар** (прву јер не припада нашем корпусу, а другу због проблематичног порекла).

српског језика. Улогу јела њима именованих у исхрани становништва можемо објаснити моделом базичне и комплементарне хране (the core and complementary foods model), према коме се промене у прехранбеним навикама дешавају најчешће на периферном нивоу; храна једне културе групише се према томе колико се често конзумира: 1) редовно, на дневном нивоу као део јеловника појединца – базична и комплементарна храна, 2) често, широко је распрострањена, али се не конзумира свакодневно или као сваки оброк – секундарна храна, 3) оно што се једе само повремено, обично као карактеристика личних прехранбених навика и укуса, а не део културе исхране читавог друштва – периферна храна (Китлер, Сухер и др. 2011: 7–8). Исти модел може се применити и на јела у једној култури, па тако можемо објаснити и називе као што је нпр. **суши**, као периферне (периферна јела), која се само изнимно јављају у анкети спроведеног типа, јер таква јела представљају изузетак, преференцију појединца (и неће постати део свакодневице, нпр. део породичног ручка просечне породице у Србији). Уочено је већ да теже мењамо оно што једемо свакодневно и са чиме повезујемо свој културни идентитет (И.). Питање је која су то јела за нас. Свакако, пре свега хлеб, јела од меса и чорбаста јела, а њихову заступљеност у исхрани, односно заступљеност њихових назива у говору показала је спроведена анкета. Прикупљени називи именују јела која представљају основу исхране становништва у Србији. Те лексеме део су традиционалног фонда кулинарског терминосистема, а позајмљенице међу њима адаптиране су и представљају стабилан део основног лексичког фонда.

## **VI. Закључно разматрање**

Кулинарска лексика представља терминологију из једне од сфера савременог живота, односно језик струке, као и део општег лексичког фонда. Лексика ове терминолошке области саставни је део свакодневног живота, уједно чинећи и одраз материјалне културе Срба, па се не може сматрати уско



специјализованим терминосистемом. Терминосистем одређује се као организована свеукупност термина карактеристичних за дату предметну област, односно систем јединица специјалне номинације дате предметне области (Авербух 2006: 17), и обично разликујемо општеупотребну лексику и специјалну терминологију. Та граница у другим терминолошким областима нешто је јаснија, а у случају лексике кулинарства могли бисмо је сматрати „замагљеном”. Део кулинарског терминосистема који чине називи јела, а који је представљао фокус анализе у овом раду, иако чини централни и основни део терминологије кулинарства, изразито је обележен и својом припадношћу општеупотребном језику и општем лексичком фонду. Наше испитивање усмерили смо на анализу ове лексике у савременом српском књижевном језику, па је основни корпус чинила лексика која именује јела забележена у РМС, као репрезентативном речнику савременог српског књижевног језика, прецизније једночлане лексичке јединице које именују јела (именице). Природа термина кулинарства специфична је, нарочито назива јела међу њима, како представљају речи на граници између професионалног и општег језика, припадајући и једном и другом, што се одражава и на њихово језичко понашање.

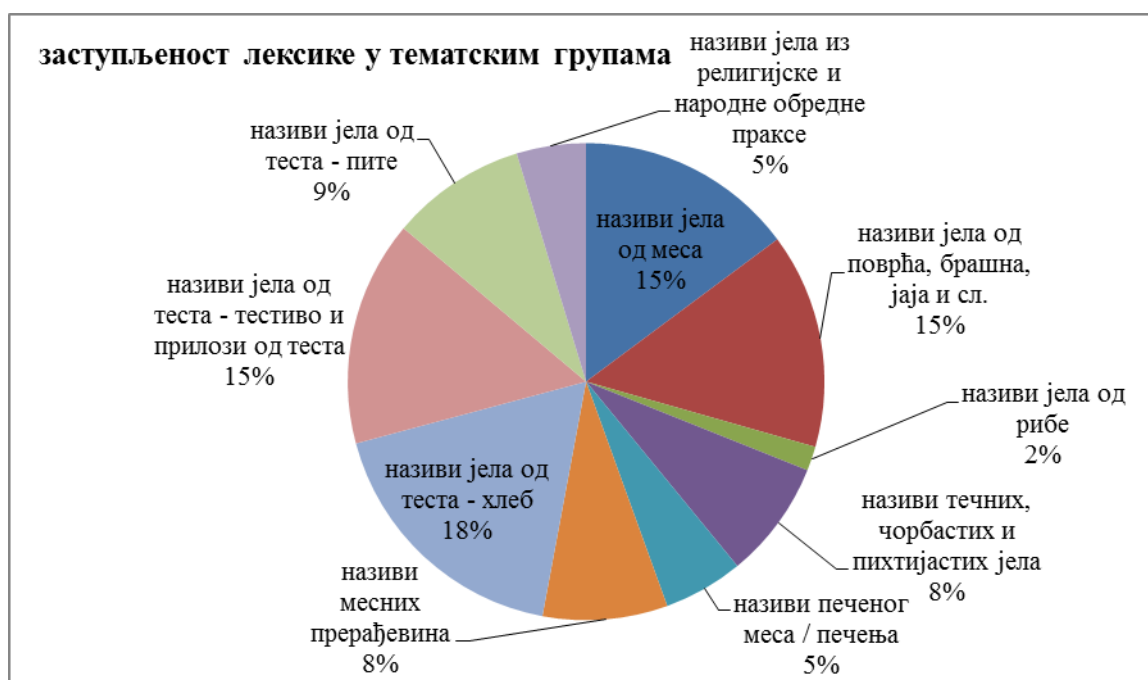
Анализирана лексика класификована је у више лексичко-семантичких група према критеријумима намене, састава именованог јела, као и густине, текстуре. Анализирано је 425 лексичких јединица из забележеног корпуса, не убрајајући ту фонетске и морфолошке варијантне облике који су бројни и такође анализирани. Најопштија подела била би према сфери употребе лексике и јела њоме именованог на свакодневну, општу (којој припада првих 9 група) и празничну, посебну (којој би у нашој класификацији припадала последња анализирана лексичко-семантичка група *Лексеме које именују јела из религијске и народне обредне праксе*).

Табеларно ћемо приказати лексичко-семантичке групе и подгрупе са бројем лексема у свакој од њих, а даћемо и графикон са процентима заступљености лексема у групама (број лексема наводимо према броју појединачних семантичких реализација сврстаних у ове тематске групе).

Лексичко-семантичке групе лексема које именују јела:

лексема које именују јела од меса	3		
лексема које именују јела од поврћа, брашна, јаја и сл.	2	јела од поврћа	6
		јела од брашна, хлеба	3
		јела од јаја	
		остали називи	5
лексема које именују јела од рибе			
лексема које именују течна, чорбаста и пихтијаста јела	4	супе/чорбе	1
		чорбаста јела	
		пихтијаста јела	0
лексема које именују печено месо / печење	3		
лексема које именују месне прерађевине	6		
лексема које именују јела од теста - хлеб	6		
лексема које именују јела од теста - тестиво и прилози од теста	5	тестиво	5
		прилози од теста	0
лексема које именују јела од теста - пите	9		
лексема које именују јела из религијске и народне обредне праксе	0		

## 6. Заступљеност лексике у тематским групама



Најбројније су лексеме које именују хлеб. Оне чине 18% анализираниог корпуса, а ако збирно посматрамо све лексеме које именују јела од житарица, брашна, теста оне чине 47,7% (203 лексеме), односно 52,5% корпуса (223 лексеме) ако укључимо и јела са специјалном, обредном функцијом. Јела са обредном употребом представљају јела од житарица и теста, указујући тако на важну улогу таквих јела у исхрани становништва од најстаријих времена. Закључили бисмо да лексика која именује јела од житарица и њихових производа чини основу анализираниог терминосистема, као што та јела чине основу исхране српског становништва. Најмалобројнију групу чине јела од рибе, заступљена са само 2 % анализираниог лексичког фонда. Лексеме које именују јела од меса чине 15% корпуса, а ако у обзир узмено и називе печеног меса и месних прерађевина тај број износи 28,7% (122 лексеме), односно 31% (132 лексеме) са пихтијастим јелима, које би се такође могле сматрати месним прерађевинама.

Посебну пажњу посветили смо пореклу лексике која именује јела и питању настанка тих термина домаћим творбеним средствима или позајмљивањем. Већ је уочено да термилошки системи најчешће обилују позајмљеницама, и указано на

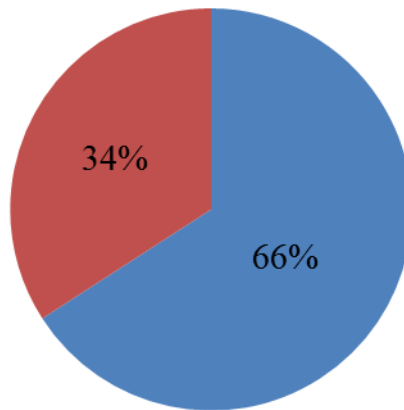
недовољну стваралачку моћ домаћег вокабулара (Клајн 1996: 68), празна места у вокабулару могу се попуњавати творбом нових речи од постојећих елемената, позајмљивањем страних речи или променом значења постојећих (Филиповић 1986: 17), а сматра се да је позајмљивање оправдано када у вокабулару не постоји адекватна домаћа реч за неку ствар или појам (Бугарски 1996: 22). Установили смо да домаћа творбена средства не показују већу продуктивност, а да тенденције развоја иду у смеру све већег броја позајмљених речи, и практично непродуктивности домаћих творбених средстава. Другачију слику ове проблематике пружа лексика забележена у РМС пре свега неколико деценија, где ипак преовлађују речи домаћег порекла.

Установили смо различиту заступљеност лексике домаћег и страног порекла у појединим лексичко-семантичким групама (међу лексику домаћег порекла уврстили смо и деривате позајмљеница, како су у питању облици настали на домаћем језичком терену). Лексика домаћег порекла доминантна је међу оном која именује јела од теста: међу лексемама које именују хлеб има 79% домаћих, лексемама које именују пите 87%, а међу лексемама које именују јела од теста – тестиво 66,2% (односно 77,8% ако не укључимо подгрупу 'прилози од теста' (лексеме које именују тестенине и коре), у којој су бројније позајмљенице). Међу лексемама које именују јела од брашна, хлеба и опште називе, а који припадају другој анализираној групи, заступљеније су речи домаћег порекла, које чине чак 80% (ако у обзир узмемо све подгрупе однос је нешто другачији: 64, 5% је домаће лексике јер међу називима јела од поврћа и јела од јаја налазимо равноправан удео домаће и стране лексике). Лексеме које именују месне прерађевине такође су већински домаћег порекла: 68%.

#### 7. Заступљеност лексике у анализираном корпусу с обзиром на порекло лексема

## Удео лексике у корпусу према пореклу

■ лексика домаћег порекла ■ лексика страног порекла



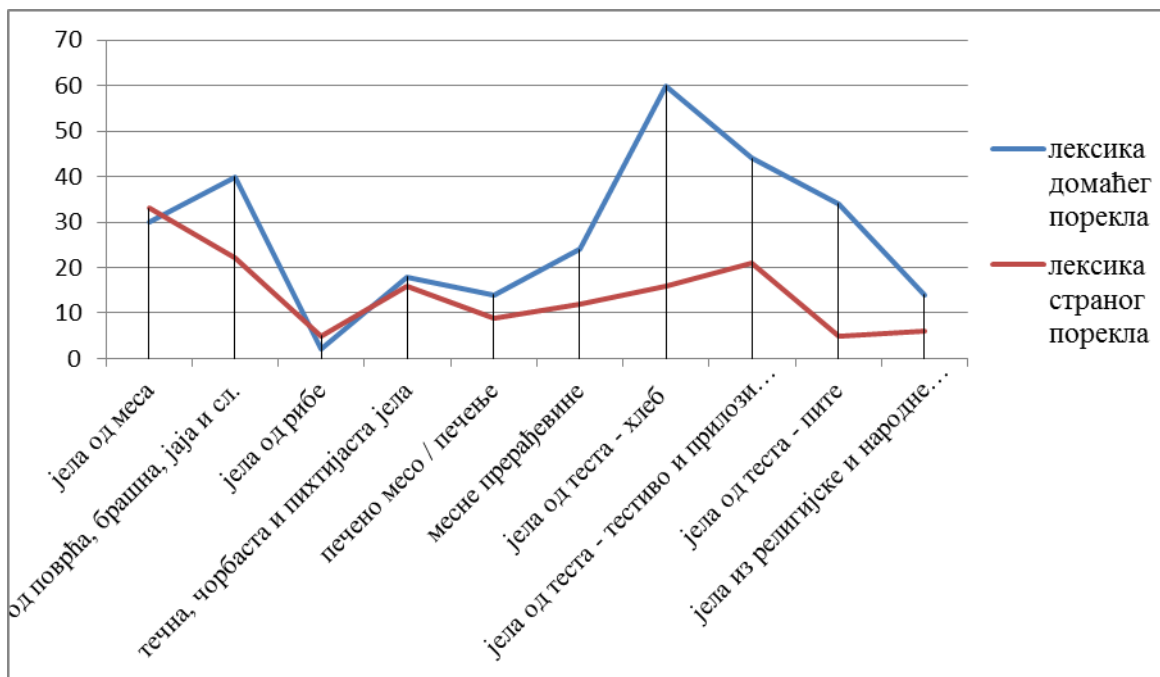
Позајмљенице чине знатан део лексичког фонда кулинарског терминосистема који се односи на јела, чак 34%, што се сматра високим степеном заступљености лексике страног порекла.<sup>382</sup>

Даћемо графикон заступљености лексике домаћег и страног порекла према лексичко-семантичким групама.

### 8. Лексика домаћег и страног порекла у лексичко-семантичким групама

---

<sup>382</sup> Да су деривати позајмљеница убројани међу речи страног порекла, проценат позајмљене лексике био би нешто већи, и ближи проценту оне домаћег порекла.

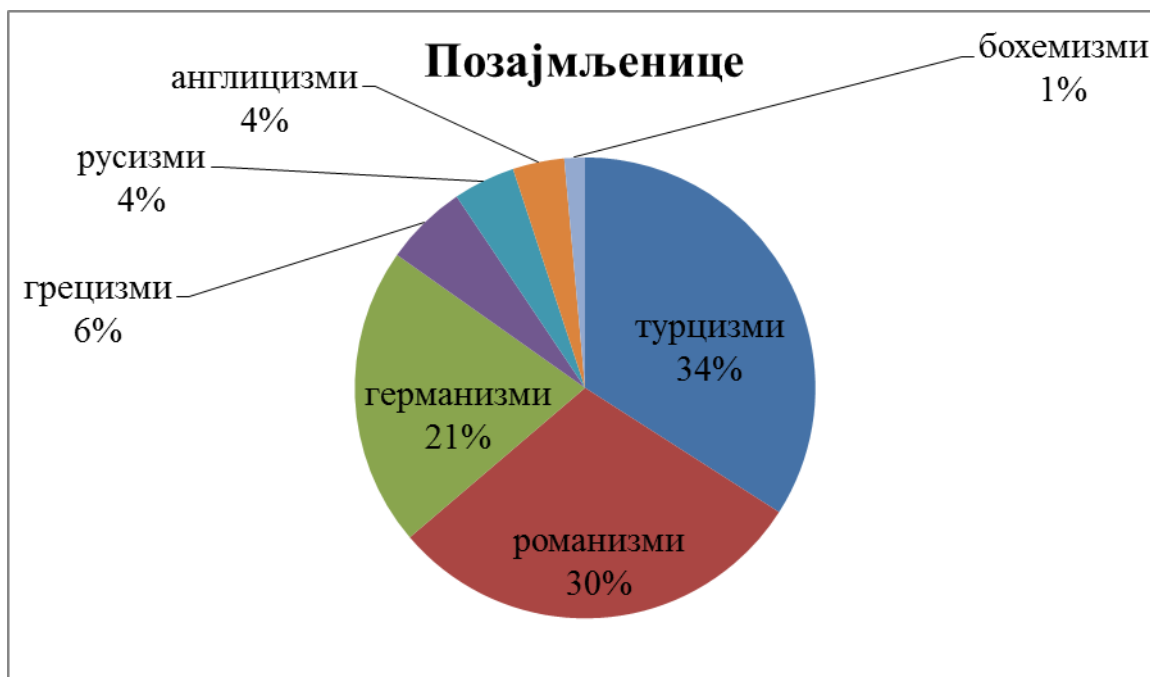


Број позајмљених речи у односу на домаћу лексику на основу броја евидентираних лексема/значења у лексичко-семантичким групама: највише их је међу називима јела од меса: 52,4%, међу називима јела од поврћа и јела од јаја: 50%, а слично је и у подгрупи 'пихтијаста јела', док су позајмљенице бројније и међу називима прилога од теста и јела од рибе.

Позајмљенице у анализираном корпусу долазе из различитих језика: турског, немачког, мађарског, француског, италијанског, грчког, руског, чешког, румунског, хебрејског. Највише је позајмљених речи пореклом из турског језика, затим из немачког, италијанског и француског. Речи пореклом из романских језика посматране заједно као романизми (за такво посматрање има разлога како у неким случајевима није лако утврдити непосредно порекло, а поједине лексеме обележене су и у речницима као романизми) чиниле би значајну скупину позајмљеница, једнако бројну као и турцизми. Највеће групе позајмљеница међу лексемама које именују јела, дакле, чине турцизми и романизми. Остали језици даваоци заступљени су знатно мањим бројем речи, а неки сасвим периферно (нпр. чешки, хебрејски, румунски).

Графички ћемо приказати удео позајмљеница према језику порекла у анализираном корпусу<sup>383</sup>:

#### 9. Позајмљенице у анализираном корпусу лексике која именује јела

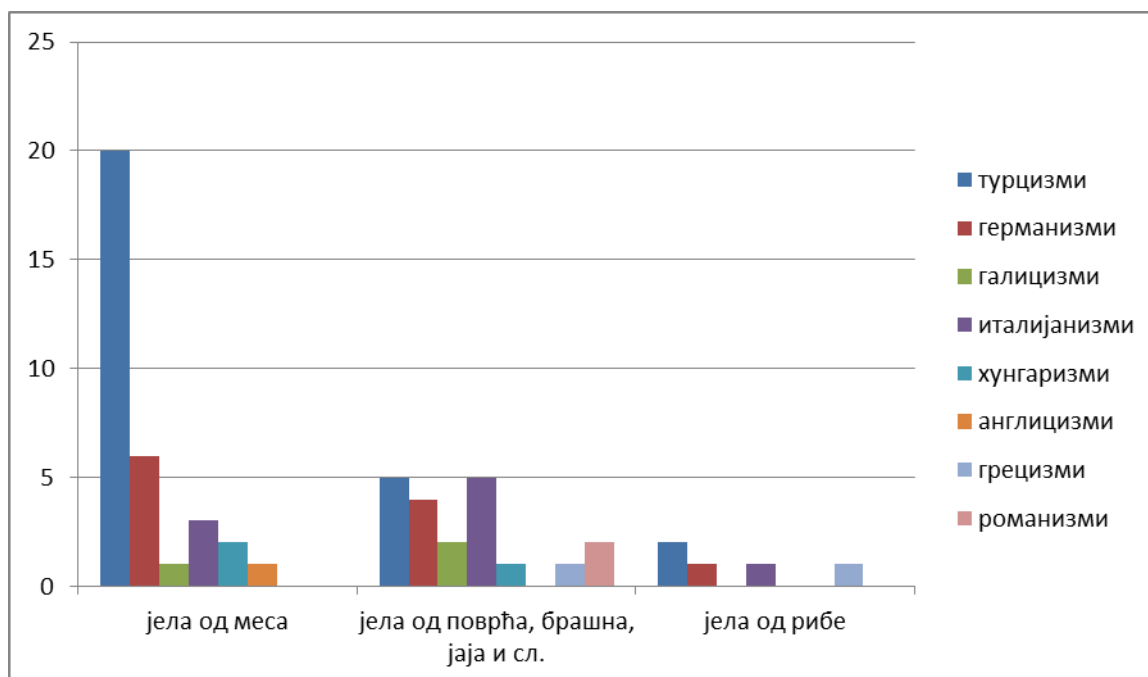


Интересанто је да је забележен сасвим периферни утицај других словенских језика и њихових кулинарских традиција, па чак и руског. Слично је и са утицајима грчког језика, као сасвим минорним остатком некадашњих контаката у време византијске културне доминације у средњем веку. Чини се да је такве утицаје апсорбовао турски језик и отоманска кулинарска традиција као директан наследник византијске (по природи медитеранске и изразито мешовите кухиње). Неке од позајмљених лексема временом су се почеле осећати као домаће, па савремени речници књижевног језика не бележе њено порекло (нпр. балкански грецизам **пиктије** посведочен још у средњем веку).

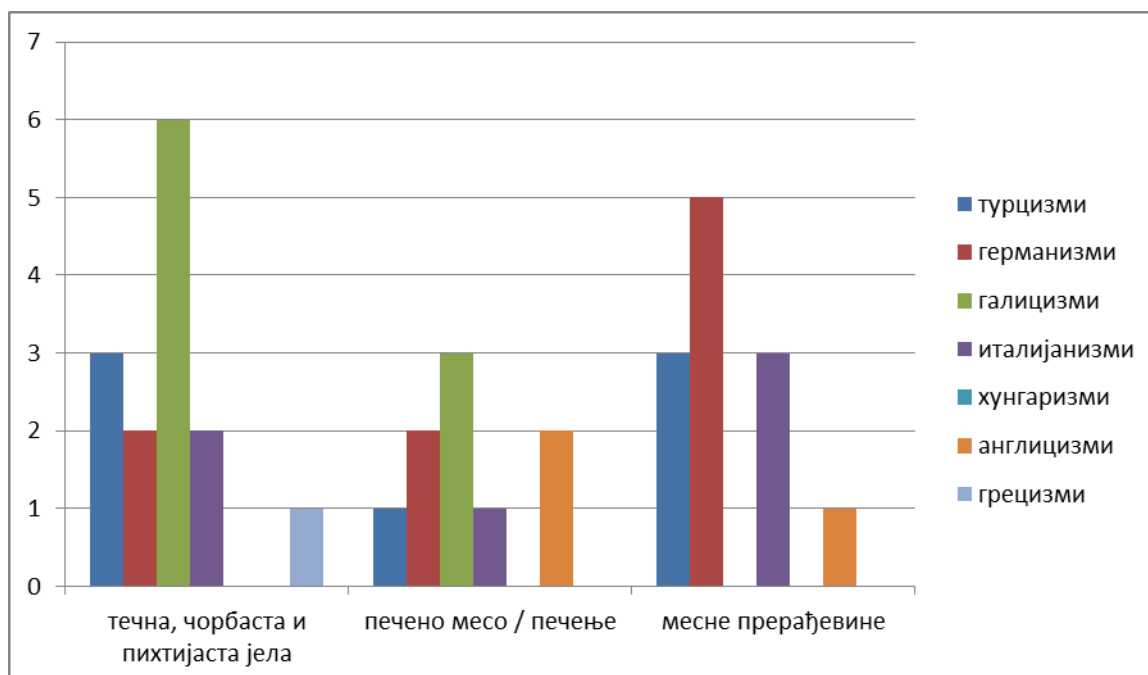
<sup>383</sup> У литератури се може прочитати да је од живих језика као језик давалац некад предњачио немачки, а да је данас то енглески језик (Бабић 1990: 35). У српском језику свакако је то био и турски језик. Потврде наведеног налазимо и у нашој грађи.

Заступљеност позајмљеница у појединачним лексичко-семантичким групама према језику порекла приказаћемо графиконима (у сваком графикону наведени су језици релевантни за ту групу).

#### 10. Заступљеност позајмљеница

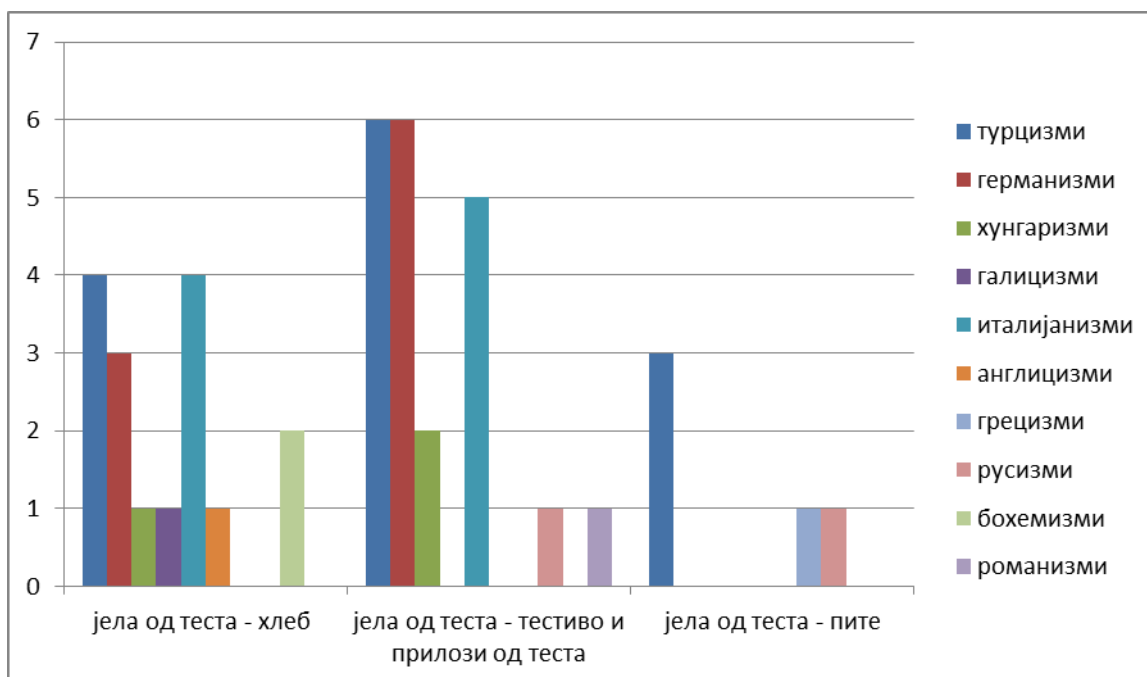


#### 11. Заступљеност позајмљеница





## 12. Заступљеност позајмљеница



Разлози за позајмљивање могу бити унутарјезички и ванјезички. Као ванјезички разлози позајмљивања поред политичких веза говорника двају народа и директног географског додира језичких територија наводе се и културно-цивилизацијске везе. Речи страног порекла које именују јела односе се на материјалну културу. Утицај на њихово позајмљивање поред очекиваних културно-цивилизацијских веза имали су свакако и географски контакт и привредне везе, и то у мањој или већој мери, у зависности од историјског периода позајмљивања и језика из кога се позајмљује. Мора се указати и на историју културних и језичких контаката језичке заједнице при разматрању позајмљивања лексике, односно – екстралингвистичке факторе језичког контакта, као што су на пример вишевековна отоманска владавина на територији Балкана праћена утицајем турског османског језика, живот српског становништва на аустро-угарској територији праћен утицајем немачког и мађарског језика, престиж који је француски језик као језик високе културе уживао у 19. и 20. веку (а затим и његов утицај на формирање стручне терминологије кулинарства, општеприхваћене у међународним оквирима), и савремени утицај енглеског као глобалног језика модерне цивилизације. Позајмљенице које означавају специфичне особине културе, посебности појединих народа, називају се и егзотизми, а управо се

специфична јела и пића обично наводе као примери (нпр. гирос, боршч и сл.) поред делова народне ношње, музичких инструмената, плеса и др. Наша анализа показала је да поред позајмљеница које означавају јела карактеристична за стране културе (нпр. **суши**, **пица**), извесне позајмљенице постале су и типични представници кулинарске лексике српског језика и назива јела која доживљавамо као уобичајена, свакодневна и као део националне кухиње, што се пре свега односи на слој старијих позајмљеница, одомаћене речи страног порекла, нарочито оне из турског језика.<sup>384</sup>

Мотивација за позајмљивање најчешће јесте попуњавање празнине у структурном инвентару језика примаоца или престиж који ужива језик давалац (као што су то били класични језици – грчки и латински за модерне европске језике, односно француски језик у руском, немачком, енглеском, а, можемо већ рећи, као што је то данас енглески језик за све остале). Када до позајмљивања долази како би се испунила празнина у језичком инвентару обично су у питању културне позајмљенице које уводе нови појам који није био именован (Матрас 2009: 149–150). Спомињу се и когнитивни разлози када постоји директан језички контакт (или је у питању билингвална средина), па се процес објашњава прво као индивидуална иновација, а временом одомаћивањем у језику може постати позајмљеница (Хенеке 2014: 285–287). Наведени механизми одговорни су за појаву позајмљивања.

Поједини домени посебно су отворени за позајмљивање – такав је кулинарски домен, а нарочито називи јела као основни, централни део кулинарске лексике. Како би се разумео језички феномен, у овом случају позајмљивање лексике, понекад је потребно указати и на социолингвистичке факторе.<sup>385</sup> Јела

---

<sup>384</sup> Указали бисмо и на то да је поред преузимања страног назива и јела њиме именованог долазило често и до адаптација јела и настанка специфичног, локалног начина припреме, а понекад и новог јела, што би свакако вредело посебно истражити како културолошко питање међусобних додира представника различитих култура.

<sup>385</sup> Тако нпр. семантички домени посебно склони позајмљивању јесу: религија, одећа, нега, кућа, а међу врстама речи то су пре свега именице, па се у различитим језицима бележи висок проценат позајмљеница међу њима (Матрас 2012: 650). Упоредно испитивање заступљености позајмљеница у лексикону различитих језика показало је да нпр. старовисоконемачки као један од језика из класе оних са малим уделом страних речи, мање од 10% лексикона, има позајмљенице управо у семантичком пољу хране и пића, као и да енглески језик, као и половина испитаних, спада у оне са високим уделом позајмљеница којих је више од 25% (И. 649). Енглески језик има и знатан удео позајмљеница нпр. из француског језика у области хране и кувања, као типичних представника културних позајмљеница (cultural loans) (Невалејен 1999: 370).

која су карактеристична за једну заједницу повезана су тесно и са културним, па и етничким идентитетом заједнице, а при истицању њене посебности појам етничког везује се за храну, одећу, музику (Бугарски 2005: 70). Специфична појава је да позајмљенице које именују јела постају симбол идентитета језичке заједнице, односно националног идентитета – као национално јело. Резултати анкете показали су да би то могли бити **сарма, пасуљ, купус, чорба, мусака, подварак**, као називи јела најфреквентнији у употреби. С обзиром на бројчану заступљеност лексема које именују поједине врсте јела, то би могли бити називи пита и хлеба, који показују изузетно богатство и лексичку раслојеност, а с обзиром на домаће порекло те лексике сматрамо је и хронолошки старијим слојем. Наведено нас упућује на закључак да називи јела од жита представљају одлику старије, традиционалне, ратарско орјентисане културе, док доцнији развој показује померање фокуса у семантичком пољу јела ка називима јела од меса<sup>386 387</sup>.

Када говоримо о могућим разлозима за позајмљивање лексике, нарочито када је лексика страног порекла бројна као у случају анализираних дела темносистема кулинарства који се односи на називе јела, а који припада и општем лексичком фонду српског језика, разматрамо више могућих разлога уобичајено навођених у лингвистичкој литератури. Сложићемо се да је дефинисање тачних разлога позајмљивања обично веома тешко (Горлах 1997: 149), и да је најчешће у питању више фактора. Међу њима свакако јесу попуњавање лексичке празнине у вокабулару домаћег језика (позајмљивање реалије и њеног имена), позајмљивање речи које припадају истој тематској групи (речи сродног значења повезане парадигматским и асоцијативним односима), али у знатној мери и утицај

---

<sup>386</sup> Која се нпр. у гастрономским водичима најчешће спомињу као типична српска храна, особитост српске и балканске кухиње: **пљескавица, ћевапи, сарма, карађорђева шницла** и др.

<sup>387</sup> Кулинарска лексика може се посматрати и из интердисциплинарног, културолошког угла, следећи промену парадигме у лингвистичким истраживањима и њено померање од структуралистичке ка антропоцентричној (Драгићевић 2010). Према Масловој, методе лингвокултурологије претпостављају свеукупност аналитичких начина, операција и процедура употребљених при анализи узајамне повезаности језика и културе. Како је лингвокултурологија интегративна научна дисциплина, која сабира у себи резултате истраживања из културологије и лингвистике, етнолингвистике и културне антропологије, она се не ограничава методолошки, већ се примењује комплекс познатих метода и научних поставки, које се групишу око појмовно-значењског центра „језик и култура” и употребљавају се по избору (Маслова 2010: 34). Истраживање тог типа може представљати неку наредну фазу испитивања кулинарске лексике која се односи на јела.

екстралингвистичких фактора – моде и престижа (виша класа поставља стандарде животног стила, диктира моду времена) На утицаје више класе на кулинарске навике и вокабулар који их прати указивано је већ у литератури: стварање модерне српске трпезе, европеизација и удаљавање од оријенталног наслеђа претходног периода под утицајем грађанске класе 19. века које је праћено утицајем немачког језика, а затим и француског (Крушец : 234). Занимљиво је објашњење утицаја отоманског наслеђа на кулинарију Балкана и након периода отоманске владавине, које се односи на исхрану становништва Бугарске, али се, према речима М. Тодорове, може успешно уопштити и применити на територију целог Балкана (Тодорова 2009: 180). Боља економска ситуација и доступност различитих намирница учинила је да јела у претходном периоду резервисана за муслиманско и градско становништво као елиту, сада постану приступачна целокупном градском становништву, као и већини сеоског, што је утицало на повећану отоманизацију опште исхране с краја 19. века, у време када трпеза малобројне грађанске класе која се тек ствара у младим националним државама Балкана тежи европеизацији, и отклону од османског наслеђа.

Узроци позајмљивања анализиране лексике страног порекла свакако су вишеслојни и повезани са историјским околностима које су довеле до различитих утицаја (пре свега османског, германског, романског) на многе сфере живота, па и на српску кухињу. Аустро-угарска кухиња, као и француска кухиња представљале су тако симбол престижа, који је привилегована класа желела да покаже. Улога престижа и моде као социолингвистичких фактора у позајмљивању лексике често се спомиње при објашњавању савременог прилива англицизама у различитим семантичким пољима. То није само савремена тенденција, већ је и одлика кулинарске лексике, која је у савременом добу само интензивирана, при чему не треба губити из вида карактеристичну отвореност српског књижевног језика за позајмљивање лексике.

Нарочито је у новије време актуелно указивање на позајмљенице, с обзиром на процесе глобализације који су захватили различите језике. У нашој култури и науци о језику од времена почетка изградње модерног књижевног језика пажња се посвећује нарочито том слоју и „опасности” коју он може представљати. У кулинарском терминосистему српског књижевног језика позајмљенице можемо

сматрати знатним, стабилним и претежно адаптираним делом лексичког фонда (а установили смо да се појава забележених варијантних фонетских и морфолошких облика временом разрешава у корист једног од њих, што је уочљиво међусобним поређењем различитих лексикографских приручника и савремене језичке ситуације). Сведоци смо уласка најновијег слоја позајмљеница у српски језик, а како је адаптација у лексички систем књижевног језика најчешће спор и дуготрајан процес, њени резултати биће видљиви тек након извесног времена.

Карактеристиком језика науке и струке уопште сматра се подложност константној промени у току времена јер се јављају нови концепти, а стара значења добијају нови смисао (Авербух 2006: 45). Међутим, иако бележимо улазак и излазак лексике из употребе и у кулинарском терминосистему међу лексиком која именује јела, сматрамо да већим делом ова лексика показује стабилност карактеристичну за општеупотребну лексику, те да се овакве промене дешавају споријим темпом, што је условљено природом тематске области, која је под мањим утицајем технолошког напретка него неке друге науке и струке. Појаву глобализације издвојили смо као ванјезички фактор који знатније утиче на промене у лексичком систему назива јела у савременом српском језику. Интернационализација, која, како смо видели, карактерише кулинарску лексику назива јела од најстаријих времена, приближава њен лексички систем терминологији, испољавајући једну од важних особина, односно тенденцију развоја језика у специјалној употреби (Авербух 2006: 27).

Тенденције развоја овог дела лексикона српског језика су повлачење ка периферији лексичког система књижевног језика слоја лексике који је маркиран територијално, (творбених, или фонетских и морфолошких) варијантних облика (фонетских и морфолошких нарочито код позајмљеница, као завршетка процеса адаптације у лексички систем српског књижевног језика, односно творбених варијанти као тежњу језика да избегне редувантност, подржану тежњом терминолошког система ка употреби једнозначних јединица), непродуктивност домаћих творбених средстава, улазак нових речи страног порекла, тежња

интернационализацији лексичког фонда који се односи на јела као најзначајнијег дела кулинарског терминосистема.

Лексику кулинарства која именује јела можемо сматрати релативно отвореним лексичким (термино)системом, подложном променама јер је непосредно везан и за материјалну културу, па се промене у културном окружењу одражавају и на лексику. Отворен је и за позајмљивање страних лексичких јединица, а чини се да слој лексике домаћег порекла (која је набројнија међу јелима од брашна, теста) треба сматрати старијим, док новији лексички слој чине знатнијим делом позајмљенице.

Уочили смо присуство значајног броја лексема (у анализираном корпусу РМС) које имају обележену територијалну употребу – маркираност квалификатором покр., што би значило да представљају периферију лексичког система српског књижевног језика (тако нпр. међу лексемама које именују јела од меса оне чине скоро 30% забележене лексике: **јанија, кешке, чобанац, затоп, подробак, подробац, долма**).

Анализирана лексика домаћег порекла претежно је изведена. Забележен је веома мали број простих, неизведених речи, често само лексема или две у лексичко-семантичкој групи (нпр. **дроб, баба, хлеб, крух, проја, лепиња, кора**), при чему напомињемо да смо се држали синхроне перспективе при посматрању њеног порекла и творбеног састава. Даље, изведене именице јесу суфиксалне изведенице (интересантно је да је у питању начин творбе који се и даље сматра једним од најчешћих у творби нових речи у српском језику). Код изведених лексема мотивациона база по правилу лако је уочљива. Деривати су мотивисани најчешће начином припреме јела или главним састојком, а знатно ређе јавља се мотивација семама изгледа, облика (а јавља се и нпр. мотивисаност именом празника за који се јело припрема, у случају лексике у обредној употреби). Заступљенији творбени форманти у творбеним моделима су суфикси *-ица, -(j)ача*, који су били нарочито продуктивни у извођењу назива печеног меса, хлеба и пита. У појединим анализираним тематским групама издвојили смо понеки наизглед заступљенији творбени модел, али укупно посматрано можемо рећи да нема праве значајније продуктивности код неког од њих.

Установили смо ограничене могућности творбеног и семантичког варирања лексике ове групе, што је приближава терминологији (нпр. лексеме које именују јела од печеног меса немају забележене деривате, моносемичне су и не учествују у стварању фразеолошког значења). Забележени деривати најчешће су релационе речи, придеви или деминутиви, аугментативи. Тако нпр. лексеме домаћег порекла које припадају првој анализираној тематској групи 'јела од меса', а коју сматрамо типичним представником кулинарске лексике, немају развијен деривациони потенцијал, с друге стране, неке позајмљенице, нарочито турцизми, могу имати, што сведочи о њиховој адаптираности и степену уклопљености у лексички систем српског језика. С обзиром на семантику деривата најчешће се јављају у значењу особе која прави/продаје оно именовано мотивном речју (нпр. *паштетар*, *ћеваџија*, *шкембар*), у значењу места на коме се прави/продаје оно именовано мотивном речју (нпр. *ћеваџионица*, *шкембарница*).

Способност семантичке дисперзије веома је ограничена, већина лексема је моносемична (нпр. међу називима јела од меса више од 70%), што је условљено терминолошком природом ове лексике као и чињеницом да су у питању деривати и позајмљенице. У појединим случајевима лексеме могу бити вишезначне у оквирима терминологије кулинарства (нпр. **пофазне**, **подробак**, **ђувеч**, **пржење**, **супа**, **тестенина**, **трганци**, **обланда**), уже или шире схваћене. Чест је случај да су у полисемантичкој структури појединих лексема значења настала понављањем истог творбеног модела (нпр. лексеме које именују хлеб **зобеница**, **кукурузњак**, **кукурузница**, **суварак**). Код лексема код којих је примарно значење кулинарско, али не само код њих, полисемија се развија пре свега преносом номинације индукованим метонимијом, а затим и метафором (као што је то нпр. случај код лексема **крух**, **хлеб**, **колач**). Успостављање творбених гнезда и учествовање у стварању фразеолошких значења (као што је то случај код лексема **чорба**, **јуха**, **супа**) указују на припадност лексема општем лексичком фонду.

Испитали смо могућност ступања у синонимске односе код лексема које именују јела. Иако су забележени многи случајеви у којима се јавља исти семантички садржај код различитих лексема, оне најчешће представљају творбене дублете (нпр. **поребрина**, **поребрица**). Јавља се и ступање у синонимски низ лексема које су различитог порекла, домаћег и страног (нпр. **нарезак**, **одрезак** и

**шницла**), а у појединим случајевима њихов статус у лексичком систему српског књижевног језика није исти (неке имају територијално ограничену употребу или ступају у синонимски низ секундарним значењем: нпр. лексеме које именују пихтијаста јела).

На основу анализираниог корпуса можемо закључити да је способност семантичке деривације лексема које именују јела ограничена. Чест је случај да полисемантичка структура лексеме домаћег порекла настаје понављањем истог творбено-семантичког модела. Како је у питању лексика која истовремено припада општем лексичком фонду, то сматрамо испољавањем особина општеупотребне лексике. Са друге стране, фреквентност у употреби не прате и семантички процеси у деривацији и полисемији. Тако нпр. лексема **сарма**, одомаћена позајмљеница, веома честа у употреби, именује прототипично јело од меса у српској кулинарској култури, сматрамо је адаптираном, међутим, са том се лексемом даље у језику ништа не дешава, нама секундарних семантичких реализација, нити деривата.

Лексема **хлеб** има најбогатије творбено гнездо (забележено је 16 лексема добијених извођењем или слагањем), што не изненађује с обзиром на њену припадност општем лексичком фонду, фреквентност и значај именованог прехранбеног производа, односно јела. Међу лексиком која именује јела само изузетно јављају се другостепени и трећестепени деривати. Лексеме **хлеб** и **крух** најзаступљеније су међу називима јела као компоненте фразеолошких јединица, што сведочи о културном наносу у тој лексици.

Знатан број забележених фразеолошких јединица потврђује да је гастрономија важан извор фразеологије. Називи јела као компоненте фразеолошког значења исказују симболички, метафорички и конотативни потенцијал, а специфична слика света језика једне културе одражава се управо у фразеологији. Семантика фразема заснована је на метафоричким сликама којима се исказују особености културе и традиције, а одликује их пре свега антропоцентризам, јер се односе на човека и његов поглед на свет који га окружује. Највећи фразеолошки потенцијал имају лексеме **хлеб** и **крух**, што указује на њихов значај у појмовном свету заједнице, као основне хране, услова егзистенције, па и самог живота.



Савремено стање.

На основу испитивања заступљености Вукове лексике кулинарства (забележене у *Српском рјечнику*) у РСЈ, установили смо да 63% тих речи и даље чини језгро кулинарске терминологије и део основног лексичког фонда књижевног језика, наспрам 37% лексике Вуковог доба која се повлачи из употребе. Поред старијег домаћег лексичког слоја најбројнији сегмент стране лексике представљали су турцизми. Њихов положај прототипичне и најфреквентније лексике међу називима јела потврдили су и резултати анкете коју смо спровели (најчешћи одговори били су **сарма** и **чорба**). Занимљиво је и запажање које је П. Ивић изнео о називима јела у Вуковом Рјечнику, приметивши да се „не помиње већина јела која данас сачињавају оно што се обично зове српском кујном; тако нпр. **капама**, **мусака**, **папазјанија**, **пљескавице**, **ражњићи**, **ћевапчићи**, **ћулбастија** (али су ипак ту **гибаница**, **ђувеч**, **пилав**, **сарма**, **ћуфтета**)”, запитавши се да ли су можда нека од ових јела у то време била „привилегија варошке трпезе” (Ивић 1971: 297). Из данашње перспективе посматрано, можемо рећи да су управо те забележене лексеме **гибаница**, **ђувеч**, **пилав**, **сарма**, **ћуфтета**, као и само нека од „изостављених” јела и лексема које их именују (**мусака**, **пљескавице**, **ражњићи**, **ћевапчићи**), и данас актуелна и заиста представљају основ традиционалне српске кухиње, док се **капама**, **папазјанија**, **ћулбастија** полако повлаче ка периферији лексичког система. РСЈ показује тенденцију бележења новијих позајмљеница, које долазе из европских језика (пре свега романских), што је знатно заступљеније у савременим стручним речницима, куварима и у језику медија. Можемо рећи да је на временској оси приметно померање утицаја језика даваоца од турског ка немачком, затим италијанском и француском, до савременог, енглеског утицаја који је, иако у говорном језику присутан, још увек на граници уласка у књижевни језик.

Обрада кулинарске лексике у речницима српског књижевног језика.

Већ је указивано на проблематику идентификовања ове лексике као термилошке у речницима српског језика општег типа (чему је било посвећено и наше полазно истраживање, Радоњић 2013). Број лексема експлицитно означених квалификатором као кулинарски термини (у РМС 43, у РСЈ 46, у РСАНУ 58 лексема) можемо сматрати занемарљивим у односу на стваран број кулинарске лексике у њима, и закључити да ствара погрешну слику о бројности те лексике у језику.

Разлози за овакав однос лексикографа према тој лексици вишеслојни су. Можемо их наћи, пре свега, у двострукој природи кулинарске лексике као термилошке лексике, али и лексике општег типа. Изражена припадност општем лексичком фонду утицала је на то да чак ни типични представници термилошког система (каквима сматрамо називе јела) нису препознати и обележени као термини у речницима. Другим разлогом сматрамо недовољну диференцираност кулинарске сфере као специфиче, професионалне сфере употребе језика, која се тек у скорије време почиње препознавати као таква. Такође, у савременој лингвистичкој литератури јавља се врло широко схватање лексике кулинарства, као лексике кулинарског домена (која укључује поред назива јела и начина припреме јела, и називе намирница, зачина, посуђа, јединица мере, затим називе укуса, оброка и др.). Један од разлога за недовољно идентификовање лексике ове области као термилошке јесте и чињеница да се тек у новије време јавља интерес лингвистике за ову област, као и друге области приватног живота, које доскора нису биле предмет истраживања науке (усудили бисмо се рећи да историја и лингвистика међу последњима међу хуманистичким наукама пажњу посвећују тим областима, показујући тиме своју традиционалистичку и конзервативну страну).

Лексикографска препорука. Поред идентификације термина одговарајућом ознаком његове припадности термилошком домену, примарним сматрамо начин дефинисања (поставља се питање шта све добра дефиниција лексеме која означава јело треба да садржи), као и успостављање основног облика одредничке речи: морфолошки облик једнине или множине, код лексема код којих бројивост има улогу у значењу лексеме. Потребно је уједначити начин представљања основног облика именице, и наш предлог је употреба облика множине када је

примарно значење лексеме јело које се састоји од више ситних одвојивих или неодвојивих делова (који преносом номинације имају исто име). Резултати анкете коју смо спровели (како би прикупили називе јела у савременој употреби у језику) показали су да испитаници за називе јела која имају паралелну употребу облика множине и једнине, а односе се на јело које се састоји од већих одвојивих делова, ипак чешће наводе облик у једнини, нпр. **сарма** (забележено је 68 појављивања облика једнине наспрам 18 облика множине), али истовремено користе искључиво облик множине **ћуфте**. То показује да величина одвојивих делова игра битну улогу при избору морфолошког облика броја. Секундарним, али такође важним, сматрамо: 1) исправно навођење етимона лексеме, у чему смо уочили мањкавости у консултованим речницима српског језика, што представља део опште проблематике недовољно поуздане етимологије у речницима општег типа; 2) коришћење ширег дијапазона извора, пре свега стручне литературе, при лексикографској обради, нарочито потврђивању значења лексеме примерима употребе.

Лексикографска дефиниција кулинарског термина, односно лексеме која именује јело, пре свега треба да садржи исправно идентификовану архисему, којом је јасно показана припадност одређеној категорији појмова. Ако је у питању јело, онда то мора бити исказано у дефиницији (*јело од/са*). Мора садржати и довољан број диференцијалних сема које се односе на важне особине јела: најбитније састојке (или састојак) од којих се јело припрема, начин припреме, укус, текстуру и сл. Управо су се ове особине јела показале као неопходне за њихово исправно идентификовање и разликовање од других, сличних јела. Замерка досадашњем начину обраде семантичког садржаја кулинарског термина у лексикографским приручницима које смо анализирали управо је често испуштање важних сема, што ствара недоумице око тога на које се јело лексема односи, па и око тога на коју се врсту јела односи, ако архисема није ваљано изражена у дефиницији, или чак и да ли је у питању јело, односно храна (као што је то нпр. често случај са јелима која представљају печено месо). У речницима општег типа није могуће дати краћу верзију рецептуре јела, те се стога семе које чине дефиницију морају пажљиво издвојити, одабрати, како би се исказало оно што представља суштински важне особине појма и што га разликује од сродних.

Указали бисмо и на потребу лексичког нормирања, која је нарочито важна у случају уласка нове кулинарске лексике страног порекла у језик, што је, видели смо, све чешће случај. Такве тенденције развоја терминосистема кулинарства лексичко нормирање чине не само актуелнијим већ бисмо рекли и ургентнијим.

Не постоје адекватни речници кулинарске терминологије у српском језику које су израдили лексикографи, а постојећи специјализовани стручни речници показују мањкавости у лексикографској обради. Таква ситуација утиче на квалитет обраде кулинарске лексике у речницима српског књижевног језика, а пракса је показала да су у дескриптивним речницима добро обрађени термини области из којих имамо добре термилошке речнике. Израда термилошког речника могла би представљати наставак овог истраживања.

## ЛИТЕРАТУРА

**Авербух 2006:** Авербух К. Я. *Общая теория термина*. Москва: МГОУ.

**Андрић 2015:** Андрић Е. Асоцијативно поље лексеме *kenyer* у мађарском и хлеб у српском језику. *Зборник Матице српске за филологију и лингвистику*, LVIII/2. Нови Сад: Матица српска, 85–107.

**Андруцопулос 2011:** Jannis A. Language change and digital media: a review of conceptions and evidence. In: Nikolas Coupland and Tore Kristiansen (ed.). *Standard languages and language standards in a changing Europe*. Oslo, 145–161.

**Аренхолц и др. 2013:** Arendholz J., Bublitz W., Kirner M., Zimmermann I. Food for thought – or, whats (in) a recipe? A diachronic analysis of cooking instructions. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (ed). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing, 119–137.

**Асоцијативни Речник:** Пипер П., Драгићевић Р., Стефановић М. *Асоцијативни речник српскога језика*. Београд: Београдска књига, Службени лист СЦГ, Филолошки факултет у Београду. 2005.

**Бабић 1990:** Babić S. Postanak novih naziva. *Научни састанак слависта у Вукове дане 18/1*. Београд, 31–37.

**Бабић 2002:** Бабић С. Babić S. *Tvorba riječi u hrvatskome književnome jeziku*, treće, poboljšano Izdanje. Zagreb: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti – Nakladni zavod – Globus.

**Банићевић, Поповић 2010:** Банићевић М. Поповић М. *Речник угоститељства*. Београд: Удружење научних и стручних преводаца Србије.

**Барон 2003:** Baron N. Language of the Internet. In: Farghali A. (ed.). *Stanford handbook for Language Engineers*. Stanford, Ca, USA, 59–127.

**Бјелаковић, Суботић 2011:** Бјелаковић И., Суботић Љ. Концепција дијакхронијског термилошког речника. У: Ружић В., Павловић С. (ур.).

*Лексикологија. Ономастика. Синтакса.* Нови Сад: Филозофски факултет у Новом Саду, 149–162.

**Бубел и др. 2013:** The way to intercultural learning is through the stomach – Genre-based writing in the EFL classroom. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (ed). *Culinary Linguistics: The chef's special.* Amsterdam: John Benjamins Publishing, 157–178.

**Бугарски 1996:** Бугарски Р. Стране речи данас: појам, употреба, ставови. У: Планкош Ј. и др. (ур.). *О лексичким позајмљеницама.* Суботица – Београд, 17–25.

**Бугарски 2005:** Бугарски Р. *Језик и култура.* Београд: Библиотека XX век.

**Бугарски 2007:** R. Bugarski, *Lingvistika u primeni,* Beograd.

**Велики народни кувар:** *Велики народни кувар.* Београд: Народна књига. 1974.

**Вјежбицка 2006:** Wierzbicka A. Rodzaje kulturowe i rodzaje naturalne – *chleb i woda. Semantyka. Jednostki elementarne i uniwersalne.* Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 259–265. У: Стефановић 2015.

**Влајић-Поповић 2009:** Влајић-Поповић Ј. Грецизми у српском језику. *Јужнословенски филолог, LXV.* Београд, 375–403.

**Влајић-Поповић 2014:** Етимологија у српским описним речницима. У: Драгићевић Р. (ур.). *Савремена српска лексикографија у теорији и пракси.* Београд: Филолошки факултет Универзитета у Београду, 93–112.

**Вујичић Станковић, Пајић 2014:** Вујичић Станковић С., Пајић В. Формирање доменског корпуса – кулинарска лексика. *Научни састанак слависта у Вукове дане, 43/3.* Београд, 51–59.

**Вујичић Станковић, Пајић 2015:** Вујичић Станковић С., Пајић В. Употреба властитих имена у кулинарском домену. *Научни састанак слависта у Вукове дане, 44/3.* Београд, 137–142.

**Вуков Рјечник:** Стефановић Карацић В. *Српски рјечник (истумачен њемачкијем и латинскијем ријечима),* Треће државно издање. Биоград, 1898.

**Вуковић 1994:** Вуковић Г. Кулинарска лексика у фразеологији. *Годишњак Филозофског факултета у Новом Саду XXIII*. Нови Сад, 39–43.

**Вуковић 2002:** Вуковић Г. Општа и термилошка лексика у лексикографској пракси. У: *Дескриптивна лексикографија стандардног језика и њене теоријске основе*. Београд – Нови Сад: Српска академија наука и уметности – Матица српска – Институт за српски језик САНУ, 273–276.

**Вуловић 2015:** Вуловић Н., *Српска фразеологија и религија. Лингвокултуролошка истраживања*, Београд: Институт за српски језик САНУ.

**Герхард и др. 2013:** Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (ed). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing.

**Горлах 1997:** Görlach M. *The Linguistic History of English*. Houndmills: MacMillan Press LTD.

**Гортан-Премк 1991:** Гортан-Премк Д. О термилошким јединицама и њиховој обради у Речнику САНУ. *Наш језик*, XXIX/1–2. Београд, 49–54.

**Гортан-Премк 2004:** Гортан-Премк Д. *Полисемија и организација лексичког система у српском језику*. Београд: Завод за уџбенике.

**Гортан-Премк 2014:** Гортан-Премк Д. Дефинисање у српској лексикографији. У: Драгићевић Р. (ур.). *Савремена српска лексикографија у теорији и пракси*. Београд: Филолошки факултет Универзитета у Београду, 131–139.

**Гринева-Гринева и др. 2006:** Гринева-Гринева С. В., Гринева В. П., Минкова Л. П., Скопјук Т. Г. *Указатељ термилошких дисертациј*. Белосток–Москва.

**Гринева-Гринева 2008:** Гринева-Гринева С. В. *Терминоведение*. Москва: Издательский центр Академия.

**Гринева-Гринева 2009:** Гринева-Гринева С. В. *Введение в терминографию. Како просто и лако составити лексикон*. Москва: Книжный дом ЛИБРОКОМ.

**Гудурић 2015:** Гудурић С. Хлеб у француском и српском језику – кратак увод у етнографију говора. *Језичка истраживања. Језик, књижевност, дискурс*, Ниш: Универзитет у Нишу, Филозофски факултет, 523–534.

**Драгићевић 1996:** Драгићевић Р. О неким парадигматским лексичким скуповима. *Наш језик* XXXI/1–5. Београд, 96–105.

**Драгићевић 2001:** Драгићевић Р. *Придеви са значењем људских особина у савременом српском језику, Творбена и семантичка анализа*. Београд: Институт за српски језик САНУ.

**Драгићевић 2007:** Драгићевић Р. *Лексикологија српског језика*. Београд : Завод за уџбенике.

**Драгићевић 2010:** Драгићевић Р. *Вербалне асоцијације кроз српски језик и културу*. Београд: Чигоја штампа.

**Демер, Фробениус 2013:** Diemer S., Frobenius M. When making pie, all ingredients must be chilled. Including you: lexical, syntactic and interactive features in online discourse – a synchronic study of food blogs. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (ed). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing, 53–81.

**Демер 2013:** Diemer S. Recipes and food discourse in English – a historical menu. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (ed). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing, 53–81.

**Ђерић 2013:** Ђерић Г. Храна – прича нашег живота: прилог студијама хране и антропологији укуса. *Етноантрополошки проблеми* 8/1. Београд, 42–59.

**Ђинђић 2014:** Ђинђић, Марија. *Yeni Türkçe - Sırpça Sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

**Елијаде 2003:** Елијаде М. *Свето и профано*. Сремски Карловци–Нови Сад: Издавачка књижевница Зорана Стојановића.

**ЕП:** *Енциклопедија православља*, 1–3. Београд: Савремена администрација. 2002



**EP:** Skok P. *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, I–IV. Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti. 1971.

**ЕРСЈ:** *Етимолошки речник српског језика*, А–БЈ. Београд: Институт за српски језик САНУ, 2003–2008.

**Жунић (ур.) 2010:** Жунић Д. (ур.). *Традиционална естетска култура: хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитет у Нишу.

**Звекић-Душановић 2011:** Звекић-Душановић Д. Из кулинарске лексике – прженице, моче, пофезне, бундаш. *Лексиколгија. Ономастика. Синтакса*. Зборник у част Гордани Вуковић. Нови Сад, 219–226.

**Ивановић-Баришић 2014:** Ивановић-Баришић М. Хлеб у традиционалној култури Срба у Војводини. У: *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*. Нови Сад: Матица српска, 49–64.

**Ивић М. 2002:** Ивић М. Кулинарски рецепти у Вуковом Рјечнику. У: *Ред речи. Лингвистички огледи, четири*. Београд: Библиотека XX век.

**Ивић П. 1971:** Ивић П. *Српски народ и његов језик*. Београд: Српска књижевна задруга.

**Иконић 2013:** Иконић И. Калорије из Српског кувара на трпези Поп Ћирице и поп Спирице. *Зборник за језик и књижевност Филозофског факултета у Новом Саду*, год. 3, бр. 3. Нови Сад, 111–123.

**Јанићијевић 2010:** Јанићијевић Ј. Векнасти идоли и обредни хлебови. У: *Традиционална естетска култура: хлеб*. Ниш: Центар за научна истраживања САНУ и Универзитет у Нишу, 27–97.

**Јањић, Чутура 2012:** Јањић М., Чутура И. (Англо)српски књижевни језик у огледалу популарних женских часописа. *Простор, време, друштво – сусрети у језику*. Јагодина, 83–95.

**Јовановић 2016<sup>1</sup>:** Јовановић В. Савремена српска терминологија и термилошка лексикографија (актуелно стање и задаци). У: *Српски језик и актуелна питања*

језичког планирања. *Зборник Института за српски језик САНУ III*. Београд: Институт за српски језик САНУ.

**Јовановић 2016<sup>2</sup>:** Јовановић В. Терминографија и сродне дисциплине. У: Лексикологија и лексикографија у светлу савремених приступа. Београд: Институт за српски језик САНУ, 163–175.

**Јовановић 2016<sup>3</sup>:** Јовановић В. *Српска војна лексика и терминологија*. Београд: Институт за српски језик САНУ.

**Јовановић Ј. 2008:** Јовановић Ј. Лексема и термин. У: *Седми лингвистички скуп „Бошковићеви дани“*. Подгорица: Црногорска академија наука и умјетности, 171–190.

**Кабре 1999:** Cabré M. T. *Terminology: Theory, methods and applications*. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

**Квока 2014:** Квока Т. Војвођански јеловник – поглед гурмана на међукултурне и међунационалне утицаје. *Научни састанак слависта у Вукове дане 43/1*. Београд, 407–417.

**Китлер, Сухер и др. 2011:** Kittler, P., Sucher, K., Nelms, M. *Food and Culture*. Wadsworth/Cengage learning. Belmont, CA.

**Клајн 1996:** Клајн И., Лексика. У: Радовановић М. (ур.). *Српски језик на крају века*. Београд: Институт за српски језик САНУ, 37–85.

**Клајн 2003:** Клајн И. *Творба речи у савременом српском језику II*. Београд – Нови Сад: Завод за уџбенике и наставна средства – Институт за српски језик САНУ – Матица српска.

**Копривица 2006:** Копривица В. *Творба именица од придева*. Београд: Филолошки факултет Београдског универзитета.

**Костић, Милинковић 2015:** Костић Јб., Милинковић М. Хумор у поезији за децу Бранка Ћопића. *Зборник радова*, год. 18, бр. 17. Универзитет у Крагујевцу, Учитељски факултет у Ужицу, 11–24.

**Крамер 1990:** Kramer J. *Balkan-Archiv* 14–15, 220–231. In: *Oxford English Dictionary*. <http://www.oed.com/view/Entry/144674>

**Кристал 2006:** Crystal D. *Language and the Internet*. 2nd ed. Cambridge: Cambridge University Press.

**Крстев, Лазих 2015:** Крстев Ц. Лазих Б. Глаголи у кухињи и за столом. *Научни састанак слависта у Вукове дане*, 44/3. Београд, 117–135.

**Крушец 2004:** Kruszec A. Vukova trpeza – kulinarska terminologija u prvom izdanju Srpskog rječnika Vuka Stefanovića Karadžića. *Зборник Матице српске за филологију и лингвистику* 47. Нови Сад, 233–296.

**Кување 1999:** *Кување за неупућене*. Београд: Микро књига.

**Кузмак 2010:** Kuzmak S. How medium shapes language development: the emergence of quotative Re online. In: Cloutier R., Hamilton-Brehm A., Kretzschmar W. (ed.). *Studies in the History of the English Language V: Variation and change in English Grammar and Lexicon: Contemporary Approaches*. Berlin, Germany: De Gruyter Mouton, 291–310.

**КШ:** Клајн И., Шипка М. *Велики речник страних речи и израза*. Нови Сад: Прометеј. 2006.

**Лазих 2000:** Лазих А. *Јела и тића у Мачви*. Шабац.

**Лерер 1972:** Lehrer A. Cooking vocabularies and the culinary triangle of Levi-Strauss. (reprinted from *Anthropological Linguistics*. May, 1972) <https://web.stanford.edu/class/linguist62n/Culinary%20triangle.pdf>

**Марјановић-Душанић, Поповић (ур.) 2004:** Марјановић-Душанић С., Поповић Д. (ур.). *Приватни живот у српским земљама средњег века*. Београд: Клио.

**Матрас 2009:** Matras Y. *Language contact*. Cambridge: Cambridge University Press.

**Матрас 2012:** Matras Y. Loanwords in the worlds languages: A comparative handbook (review). *Language*, Volume 88, Number 3, September 2012. Linguistic Society of America, 647–652.

**Маслова 2010:** Маслова А. В. *Лингвокултурологија*. Москва: Издатељски центар „Академија“.

**Марчета 2016:** Марчета Ј. *Кулинарска терминологија у италијанској, француској и српској терминологији*. (необјављена докторска дисертација). Филозофски факултет, Универзитет у Новом Саду.

**Милорадовић (ур.) 2011:** Милорадовић С. (ур.). *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнолошки аспект*. Нови Сад: Матица српска.

**Милорадовић (ур.) 2014:** *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*. Нови Сад: Матица српска.

**Михајловић 1980:** Михајловић В. Из наше кулинарије. *Књижевни језик*, 9/4. Сарајево, 7–24.

**Мршевић-Радовић 1987:** Мршевић-Радовић Д. *Фразеолошке глаголско-именичке синтагме у савременом српскохрватском језику*. Београд: Филолошки факултет.

**Мутавцић, Тодоровић, Сивачки 2012:** Мутавцић П., Тодоровић Д., Сивачки А. Кулинаризми у савременом српском, грчком и албанском језику. *Srpski jezik, književnost, umetnost. Zbornik radova sa VI međunarodnog naučnog skupa održanog na Filološko-umetničkom fakultetu u Kragujevcu (28–29. X 2011)*, knj. 1, Strukturne karakteristike srpskog jezika. Kragujevac: Filološko-umetnički fakultet – Skupština grada Kragujevca, 443–458.

**Невалејнен 1999:** Nevalainen T. Early Modern English Lexis and Semantics. In: Roger L. (ed.). *The Cambridge History of the English Language* Vol. III. Cambridge: Cambridge University Press, 332–458.

**ОЕД:** *Oxford English Dictionary*. <http://www.oed.com/view/Entry/144674>.

**Петровић 1995:** Петровић С. Неки турцизми у српскохрватској кулинарској терминологији. *Јужнословенски филолог*, LI. Београд, 223–232.

**Петровић, Ђинђић 2015:** Петровић С., Ђинђић М. Културна позајмљеница – српски јогурт између истока и запада. *Јужнословенски филолог*, LXXI, св. 3–4. Београд: САНУ – Институт за српски језик САНУ, 251–265.

**Пецо 1996:** Пецо А. Вишезначност изведеница суфиксом *-уша* у српскохрватском језику. *Зборник Матице српске за филологију и лингвистику*, XXXVIII/2. Нови Сад, 149–156.

**Петровачки, Недељков 2011:** Petrovački L.J., Nedeljkov L.J. Kulinarska leksika u romanu *Pop Ćira i Pop Spira* Stevana Sremca, *Godišnjak Filozofskog fakulteta Novi Sad*, vol. 36, br. 1. Novi Sad, 81–90.

**Плетерски 2008:** Pleterski A. *Kuhinjska kultura u zgodnjem srednjem veku*. Ljubljana.

**Плотникова 1997:** Плотникова А. Символика названий каравая в календаре балканских славян. У: Ајдачић Д. (ур.). *Кодови словенских култура*, бр. 2 (Храна). Београд: Слио, 7–17.

**Радовановић 2011:** Радовановић Д. Из кулинарске лексике Санада и Мокрина. *Лексиколгија. Ономастика. Синтакса*. Зборник у част Гордани Вуковић. Нови Сад, 227–238.

**Радовановић 2013:** Радовановић Д. Српска и румунска трпеза у северном и средњем Банату. *Језици и културе у времену и простору 2*. Нови Сад: Филозофски факултет, 205–212.

**Радовановић 2014:** Радовановић Д. Хлеб и обредна пракса у Војводини. Етнолингвистички оглед. У: Милорадовић С. (ур.). *Обредна пракса – речима о храни. На материјалу из српских говора Војводине*. Нови Сад: Матица српска, 65–82.

**Радовић-Тешић 2009:** Радовић-Тешић М. *С речима и речником*. Београд: Учитељски Факултет.

**Радовић-Тешић 2010:** Радовић-Тешић М. Функционалност лексике хране и пића у поезији Љубомира Симовића. *Научни састанак слависта у Вукове дане*, 40/1. Београд, 63–71.

**Радојичић 2012:** Радојичић Д. *Дијалози за трпезом. Антрополошка монографија о култури исхране*. Београд.

**Радоњић 2013:** Радоњић Д. О терминологији кулинарства у *Речнику српскохрватскога књижевног језика* Матице српске. *Савремени токови у лингвистичким истраживањима*, Књ. 1. Београд: Филолошки факултет Универзитета у Београду, 399–419.

**Радоњић 2014:** Радоњић Д. „Како се зове пита од кокоса?“ (О продуктивности неких творбених модела у називима пита). *Свет речи, часопис за српски језик и књижевност* 37–38. Београд, 2014, 25–30.

**Ресел, Ресел 1988:** Ресел Г., Ресел С. Кулинарска терминологија у речницима Вука Караџића (именице). *Научни састанак слависта у Вукове дане 17/2*. Београд, 235–245.

**Ресел, Ресел 2009:** Ресел Г., Ресел С. Европска кулинарска терминологија у српској култури 19. века. *Научни састанак слависта у Вукове дане*, 39/1. Београд, 203–214.

**Речник МС:** *Речник српскохрватскога књижевног језика*. Нови Сад: Матица српска. 1971–1976.

**Речник САНУ:** *Речник српскохрватског књижевног и народног језика* 1–19. Београд: Институт за српски језик САНУ. 1959–2014.

**РСЈ:** *Речник српскога језика*. Нови Сад: Матица српска. 2007.

**Силашки, Ђуровић 2013а:** Silaški, N., Đurović, T. The FOOD metaphor in structuring the global financial crisis in Serbian – magazine covers as multimodal discourse. *Communication, Cognition and Media (CICOM 2012)*. Braga: Catholic University of Portugal, 507–519.

**Силашки, Ђуровић 2013б:** Silaški, N., Đurović, T. Metafore HRANE u reklamnom diskursu gastronomskog turizma na engleskom jeziku. *Aktuelne teme engleskog jezika nauke i struke u Srbiji [Current topics in English for specific purposes at tertiary level in Serbia]*. Београд: CID Ekonomskog fakulteta, 109–119.

**Симић, Јовановић Симић 2015:** Симић Р., Јовановић Симић Ј. Рецептурни стил гастрономског дискурса. *Језик, књижевност, дискурс: Језичка истраживања*. Ниш: Универзитет у Нишу Филозофски факултет, 105–118.

**Спремић 1994:** Спремић М. *Деспот Ђурађ Бранковић и његово доба*, Београд: Клио.

**Стевановић 1970:** Стевановић М. *Савремени српскохрватски језик I (граматички систем и књижевнојезичка норма)*. Београд: Научна књига.

**Стефановић 2015:** Стефановић М. О дометима експерименталних метода у опису језичке слике света: асоцијативно поље као извор података (на материјалу стимулуса *хлеб* у руском и српском језику). *Зборник Матице српске за филологију и лингвистику*, LVIII/2. Нови Сад: Матица српска, 65–83.

**Столић, Макуљевић (ур.) 2006:** Столић А., Макуљевић Н. (ур.). *Приватни живот код Срба у деветнаестом веку*. Београд: Клио.

**Терминологија 1996:** *Терминологија – теорија и пракса, реферати и саопштења. Научни састанак слависта у Вукове дане 18/1*, Београд.

**Терминологија 1990:** *Стандардизација терминологије* (зборник радова), Београд: Српска академија наука и уметности.

**Тимерман 2000:** Temmerman R. *Towards New Ways of Terminology Description: The sociocognitive-approach*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.

**Тодорова 2009:** Todorova M. *Imagining the Balkans*. New York: Oxford University Press.

**Ћиаро 2013:** Chiaro D. Passionate about food: Jamie and Nigella and the performance of food talk. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (ed). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing, 83–102.

**Ћорић 2008:** Ћорић Б. *Творба именица у српском језику*. Београд: Друштво за српски језик и књижевност Србије.

**Филиповић 1986:** Filipović R. *Teorija jezika u kontaktu*. Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb: Školska knjiga.

**Фишер 2013:** Fischer K. The addressee in the recipe: How Julia Child gets to join you in the kitchen. In: Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (ed). *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing, 103–117.

**Фотић (ур.) 2005:** Фотић А. (ур.). *Приватни живот у српским земаљама у освит модерног доба*. Београд: Клио.

**Хакиева 2011:** Хакиева З. У. *Место терминологије у лексическој систему језика. Современна филологија: материјали међународ. науч. конф. (2. Уфа, април 2011 г.)*. Уфа: 209–212.

**Хенеке 2014:** Hennecke I. Contact-induced Language Change in Bilingual Language Processing. In: Nicolai R. (ed.). *Questioning language contact: limits of contact, contact and its limits*. Brill: Leiden/Boston, 280–309.

**Хрњак 2007:** Hrnjak A. Kulinarski elementi u hrvatskoj i ruskoj frazeologiji. *Rasprave, časopis Instituta za hrvatski jezik i jezikoslovlje*, knj. 33. Zagreb: Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje, 197–216.

**Шипка 1998:** Šipka D. *Osnovi leksikologije i srodnih disciplina*. Novi Sad: Matica srpska.

**Шкаљић 1973:** Шкаљић А. *Турцизми у српскохрватском-хрваткосрпском језику*. Сарајево: Свјетлост.



## Биографија

Данијела Радоњић рођена је 10. 06. 1978. године у Београду. Основну школу „Исидора Секулић” завршила је у Београду, као и III београдску гимназију. Дипломирала је на Филолошком факултету Универзитета у Београду, на студијској групи српски језик и књижевност.

Након завршетка студија радила је у Филолошкој гимназији у Београду као професор српског језика. Од 2007. године ради у Институту за српски језик САНУ у Београду, на месту истраживача приправника, а затим истраживача сарадника на пројекту 178009 Лингвистичка истраживања савременог српског књижевног језика и израда *Речника српскохрватског књижевног и народног језика САНУ*. Учествовала је на националним и интернационалним научним скуповима и објавила скоро двадесет научних радова и приказа. Аутор је монографије *Саборно гробље у Сентандреји – прошлост и натписи*, а учествовала је као стручни сарадник у приређивању и аутор поглавља у монографији *Срби у будимској вароши Табан: према пописима из 18. века*. Основно научно интересовање усмерено је ка проучавању лексиколошких и лексикографских питања.

## Изјава о ауторству

Име и презиме аутора Данијела Радоњић

Број индекса 08055Д

### Изјављујем

да је докторска дисертација под насловом

Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику

---

---

- резултат сопственог истраживачког рада;
- да дисертација у целини ни у деловима није била предложена за стицање друге дипломе према студијским програмима других високошколских установа;
- да су резултати коректно наведени и
- да нисам кршио/ла ауторска права и користио/ла интелектуалну својину других лица.

Потпис аутора

У Београду, 12.04.2017.

Данијела Радоњић

## Изјава о истоветности штампане и електронске верзије докторског рада

Име и презиме аутора Данијела Радоњић

Број индекса 08055Д

Студијски програм докторске академске студије (модул: Језик)

Наслов рада Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику

Ментор проф. др Рајна Драгићевић

Изјављујем да је штампана верзија мог докторског рада истоветна електронској верзији коју сам предао/ла ради похрањена у **Дигиталном репозиторијуму Универзитета у Београду**.

Дозвољавам да се објаве моји лични подаци везани за добијање академског назива доктора наука, као што су име и презиме, година и место рођења и датум одбране рада.

Ови лични подаци могу се објавити на мрежним страницама дигиталне библиотеке, у електронском каталогу и у публикацијама Универзитета у Београду.

Потпис аутора

У Београду, 12.04.2017.

Данијела Радоњић

## Изјава о коришћењу

Овлашћујем Универзитетску библиотеку „Светозар Марковић“ да у Дигитални репозиторијум Универзитета у Београду унесе моју докторску дисертацију под насловом:

Кулинарска лексика у савременом српском књижевном језику

---

која је моје ауторско дело.

Дисертацију са свим прилозима предао/ла сам у електронском формату погодном за трајно архивирање.

Моју докторску дисертацију похрањену у Дигиталном репозиторијуму Универзитета у Београду и доступну у отвореном приступу могу да користе сви који поштују одредбе садржане у одабраном типу лиценце Креативне заједнице (Creative Commons) за коју сам се одлучио/ла.

1. Ауторство (CC BY)
2. Ауторство – некомерцијално (CC BY-NC)
3. Ауторство – некомерцијално – без прерада (CC BY-NC-ND)
4. Ауторство – некомерцијално – делити под истим условима (CC BY-NC-SA)
5. Ауторство – без прерада (CC BY-ND)
6. Ауторство – делити под истим условима (CC BY-SA)

(Молимо да заокружите само једну од шест понуђених лиценци.  
Кратак опис лиценци је саставни део ове изјаве).

**Потпис аутора**

У Београду, 12. 04. 2017.

Зануџера Радоњић

1. **Ауторство.** Дозвољава се умножавање, дистрибуцију и јавно саопштавање дела, и прераде, ако се наведе име аутора на начин одређен од стране аутора или даваоца лиценце, чак и у комерцијалне сврхе. Ово је најслободнија од свих лиценци.

2. **Ауторство – некомерцијално.** Дозвољава се умножавање, дистрибуцију и јавно саопштавање дела, и прераде, ако се наведе име аутора на начин одређен од стране аутора или даваоца лиценце. Ова лиценца не дозвољава комерцијалну употребу дела.

3. **Ауторство – некомерцијално – без прерада.** Дозвољава се умножавање, дистрибуцију и јавно саопштавање дела, без промена, преобликовања или употребе дела у свом делу, ако се наведе име аутора на начин одређен од стране аутора или даваоца лиценце. Ова лиценца не дозвољава комерцијалну употребу дела. У односу на све остале лиценце, овом лиценцом се ограничава највећи обим права коришћења дела.

4. **Ауторство – некомерцијално – делити под истим условима.** Дозвољава се умножавање, дистрибуцију и јавно саопштавање дела, и прераде, ако се наведе име аутора на начин одређен од стране аутора или даваоца лиценце и ако се прерада дистрибуира под истом или сличном лиценцом. Ова лиценца не дозвољава комерцијалну употребу дела и прерада.

5. **Ауторство – без прерада.** Дозвољава се умножавање, дистрибуцију и јавно саопштавање дела, без промена, преобликовања или употребе дела у свом делу, ако се наведе име аутора на начин одређен од стране аутора или даваоца лиценце. Ова лиценца дозвољава комерцијалну употребу дела.

6. **Ауторство – делити под истим условима.** Дозвољава се умножавање, дистрибуцију и јавно саопштавање дела, и прераде, ако се наведе име аутора на начин одређен од стране аутора или даваоца лиценце и ако се прерада дистрибуира под истом или сличном лиценцом. Ова лиценца дозвољава комерцијалну употребу дела и прерада. Слична је софтверским лиценцама, односно лиценцама отвореног кода.